



Doble o Nada Verdejo

Rueda DO, Bodegas Yllera

Le goût d'un week-end en Espagne

Description:

Issus de vignes parfois vieilles de 40 ans, les raisins sont récoltés à la fraîcheur de la nuit et manipulés avec douceur. Seul le jus du premier pressurage est utilisé: sans amertume, d'une grande pureté et d'une précision remarquable. Un Verdejo qui dévoile des arômes pleins de fraîcheur, de fines épices et une texture élégante.

Profil aromatique:

Jaune paille brillant avec des reflets verts. Notes envoûtantes de fleurs d'agrumes, de pomme verte, de pamplemousse rose, de citronnelle et de bergamote, sur des touches de fruits jaunes à noyau, de prairie au printemps et un soupçon de fleur d'oranger. Ciselé, avec une acidité subtile mais présente, qui lui confère une grande fraîcheur. Bouche ample et d'une palette aromatique merveilleusement harmonieuse.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas Yllera

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63%

N° article: 1251725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Doble o Nada Verdejo

Rueda DO
Bodegas Yllera

Herkunft: Espagne
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63% Viura
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.