

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda, Rías Baixas DO, Pazo de Barrantes

Monument de l'Albariño de la maison Marqués de Murrieta

Description:

Dans les Rias Baixas, au nord de l'Espagne, la famille Cebrián-Sagarriga possède depuis le 16e siècle un manoir galicien traditionnel. Le comte de Creixell et père des propriétaires actuels a construit en 1991 la cave Pazo Barrantes à côté du manoir et a commencé à vinifier selon la même philosophie que Marqués de Murrieta. Fermenté et élevé pendant 12 mois dans de grands fûts de chêne et 18 mois dans des cuves en béton.

Profil aromatique:

Jaune citron pâle et brillant, reflets dorés. Nez aux notes d'une fascinante complexité, compote d'agrumes, fleurs blanches et pelure de pomme verte. On retrouve également de la pêche blanche, de la nectarine et un soupçon de prairie d'été. Irrésistible tension en bouche, balsamique, et texturé, mais en même temps avec une minéralité fraîche et une acidité toute en tension. L'élevage soigné en fûts d'acacia contribue à une harmonie et un équilibre parfaits.

Accompagne idéalement:

Une révélation pour la cuisine méditerranéenne, mais aussi un véritable poème à l'apéritif.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Espagne
Sous-région:	Rías Baixas
Producteur:	Rías Baixas DO
Elevage:	18 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
N° article:	1068620



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda
Rías Baixas DO

Herkunft: Espagne
Notation: Guía Proensa 99/100, Gilbert & Gaillard 98/100,
Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 96/100,
Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Albariño (Alvarinho)
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale de vins blancs
complexes, nous recommandons une
température de service de 9 à 12 °C.