



2018 Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

Parfait avec le poisson et les fruits de mer

Description:

La propriétaire du domaine Pazo de Señorans, Marisol Bueno, est considérée comme pionnière de la culture du cépage Albariño. Avec sa fille Vicky, elle mise sur ces raisins pour créer un vin qui séduit par une belle fraîcheur et des arômes exubérants. Depuis le vignoble de Pazo de Señorans, on entend le bruit impétueux des vagues de l'Atlantique qui influence le climat de cette région de la pointe Nord-Ouest de l'Espagne, non loin de la frontière portugaise.

Note de dégustation:

Robe claire aux reflets jaune citron. Ananas tendre et sureau sucré dominant le nez marqué par le raisin, avec également des fruits blancs, des ombelles et une touche d'exotisme. En bouche aussi, le fruit est intense avec un agréable équilibre entre fraîcheur et douceur, sur une belle minéralité et des arômes aux multiples facettes rappelant les agrumes, bouche agréable jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Galice
Sous-région:	Rías Baixas
Producteur:	Pazo de Señorans
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Référence:	0537218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO
Pazo de Señorans

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés