



2017 Albariño Colección

Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

Un Albariño exclusif issu des meilleures années

Description:

Marisol Bueno est considérée comme la pionnière de la culture de l'Albariño. Sur le littoral galicien, elle est à la tête de Pazo de Señorans, le premier domaine de la région. La cuvée Colección ne voit le jour que dans les meilleurs millésimes. Le vin est conservé en cave et commercialisé une fois parfaitement à maturité.

Note de dégustation:

Jaune doré opulent et lumineux. Nez aux notes intenses d'agrumes mûrs et de fruits à noyau juteux, abricot et pêche blanche. Viennent ensuite des nuances onctueuses de tarte Tatin, une touche de fleur de sel et un soupçon de caramel. La bouche se révèle d'une délicatesse étonnante. Les arômes de fruits à noyau et la rondeur donnent naissance à un vin ample, complexe et généreux qui caresse le palais, sur une finale d'une fantastique complexité. On l'appréciera tout aussi bien pour lui-même qu'en accompagnement d'une cuisine internationale raffinée.

Accompagne idéale:

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.

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):

Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

5 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

100% Albariño (Alvarinho)

Référence:

1077417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Albariño Colección

Rias Baixas DO
Pazo de Señorans

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés