

2020 Atance Cuvée N°1

Valencia DO, Risky Grapes (Bio)

Vin de fête de Valence aux notes salines

Description:

Toni Sarrion est le maître incontesté du merseguera, un cépage autochtone des régions côtières du sud de l'Espagne. La malvasía et le merseguera s'adaptent parfaitement aux conditions climatiques difficiles de la région. La récolte provient de vignobles privés, situés à 850 m au-dessus de la mer sur des sols argilo-calcaires. Vendange manuelle stricte. Les vins sont certifiés bio et végan.

Note de dégustation:

Jaune doré pâle avec des reflets verts. Subtil bouquet de fruits blancs à noyau croquants, de melon et de poire verte. Puis des notes d'agrumes et des fleurs blanches qui offrent une alternance fascinante entre la fraîcheur des agrumes et une texture juteuse en bouche. Des fruits blancs et jaunes, un jeu d'acidité passionnant jusqu'à la finale dansante.

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:	Valence
Producteur:	Risky Grapes
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Merseguera, 30% Malvasia
Référence:	1138720



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Atance Cuvée N°1

Valencia DO

Risky Grapes (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 90/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Cépage(s): 70% Merseguera, 30% Malvasia
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Bio
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés