



2021 Valeyo

Bierzo DO, Bodegas Mauro

Le Bierzo des Bodegas Mauro

Description:

La «success story» de la famille García se poursuit dans la région du Bierzo, dans le nordouest de l'Espagne. Les raisins qui servent à produire le Valeyo proviennent d'une parcelle unique culminant à 650 mètres d'altitude. C'est exclusivement selon des méthodes manuelles qu'Eduardo, avec son père, le vigneron légendaire Mariano García, vinifie ce 100% Mencía, disponible en quantité très limitée. Un vin épicié et plein de caractère dont il ne faut certainement pas manquer ce premier millésime!

Note de dégustation:

Rouge grenat profond, reflets violets. D'élégantes notes de poivre blanc, de granit mouillé et de fleur de lavande séchée rehaussent le magnifique nez de sureau, de framboise noire et de violette confite. La bouche est ample, raffinée et soyeuse. Tendre et velouté, il emplit la bouche tout en restant délicat et raffiné. Les tannins croquants et l'acidité en filigrane équilibrent les arômes de fruits et la minéralité caractéristique du Bierzo.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	El Bierzo
Producteur:	Bodegas Mauro
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Mencía
Référence:	1271121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valeyo

Bierzo DO

Bodegas Mauro

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Mencía
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.