



2019 Taleia

Sauvignon Blanc, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Délicatesse blanche des Pyrénées

Description:

La méthode de viticulture de Raul Bobet se caractérise par un grand savoir-faire scientifique, une profonde confiance en son intuition et une exploitation durable de ses vignobles d'altitude avec un grand travail artisanal. Fermenté en partie en acier, en partie en chêne français et longuement élevé sur lies, ce sauvignon blanc montre clairement la signature du vigneron visionnaire - l'arôme n'est pas kitsch et bruyant, mais discret et profond, la texture est large, le goût intense et l'acidité merveilleusement vive. Une interprétation totalement individuelle du sauvignon, dans laquelle la minéralité d'un noble vin blanc de la Loire s'allie de manière unique à la puissance et aux épices d'un bon Bordeaux Blanc.

Note de dégustation:

Jaune clair lumineux. Fraîcheur d'agrumes dans le nez profond et calcaire, avec des nuances froides - zeste de citron vert et thé vert, ainsi que des notes minérales de pierre mouillée. La bouche est également complexe, les agrumes et les épices fumées se marient parfaitement, l'élevage en barrique n'est que subtilement présent, mais il confère une structure très précise et lui apporte puissance et profondeur. Belle puissance de fruit et magnifique acidité qui emplit la bouche jusqu'à la longue finale délicatement saline.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Costers del Segre
Producteur:	Castell d'Encus
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Référence:	1278319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Taleia

Sauvignon Blanc
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés