



2023 Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Un secret d'initiés venu de Galice

Description:

Le cépage Godello est une spécialité autochtone originaire de la région viticole reculée de Valdeorra. Avec l'albariño, le godello est LE cépage blanc phare de la région de Galice. Il y règne des conditions climatiques parfaites, marquées à la fois par les influences continentales chaudes et les influences rafraîchissantes de l'Atlantique. La vallée légèrement vallonnée, formée par le fleuve Sil, est dominée par des sols alluvionnaires meubles avec des particules de granit et d'ardoise, qui assurent non seulement une maturité optimale des raisins, mais confèrent également au vin une veine minérale ainsi qu'une structure à mailles fines. Le Godello de la Quinta do Sil se caractérise par un fruité généreux, associé à une acidité croquante - la fraîcheur austère est une caractéristique classique des vins de cette région côtière. La diversité des arômes de ce godello est grandiose et va de la pomme verte, de l'abricot et de l'amande grillée aux graines de fenouil, au silex et au zeste de citron. À cela s'ajoute la salinité maritime typique de la région, qui confère à ce vin blanc une autre dimension en bouche.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant et profond. Bouquet exubérant de pêche blanche, de bergamote et de fleur d'oranger, sur de subtiles notes de citronnelle et de laurier, ainsi qu'un souffle minéral salé-fumé. En bouche, la grande richesse est soutenue par une acidité nerveuse mais parfaitement intégrée, avec des arômes de fruits jaunes, abricot et poire Williams, ainsi que de délicieuses touches de fleur de jasmin et de pamplemousse rose.

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:	Galice
Producteur:	Granbazán
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Godello
Référence:	1247923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Godello
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés