



2017 Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO, Pazo de Señorans

Un poème avec poissons et fruits de mer

Description:

La propriétaire du domaine Pazo de Señorans, Marisol Bueno, est considérée comme pionnière de la culture du cépage Albariño. Avec sa fille Vicky, elle mise sur ces raisins pour créer un vin qui séduit par une belle fraîcheur et des arômes exubérants. Depuis le vignoble de Pazo de Señorans, on entend le bruit impétueux des vagues de l'Atlantique, qui influence le climat de cette région située à la pointe Nord-Ouest de l'Espagne, non loin de la frontière portugaise.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux nuances dorées. Le miel domine dans le bouquet révélant de la pêche blanche et de la gelée de coing avec également de l'ananas frais et des nuances de raisin en arrière nez. Alternance extraordinaire en bouche entre le fruit sucré, la minéralité et la fraîcheur d'agrumes, et à nouveau des fruits jaunes et blancs en abondance ainsi que des fleurs; vif jusque dans la finale aux airs de Riesling.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les tapas, les olives, le manchego avec de l'huile d'olive, le carpaccio de thon et les crustacés. Vous pourrez également le servir avec les poissons d'eau douce, les terrines de légumes et les biscuits apéritif.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Galice
Sous-région:	Rías Baixas
Producteur:	Pazo de Señorans SL
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Albariño (Alvarinho)
Référence:	0537217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Camino del Peregrino

Albariño Rias Baixas DO
Pazo de Señorans

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Albariño (Alvarinho)
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés