



Espagne



www.menade.es

Bodegas Menade

Nosso 2021

HISTOIRE :

Si le domaine n'a été fondé qu'en 2005, la famille Sanz produit du vin depuis 1820 au cœur de la région Rueda. Les trois frères et sœurs, Alejandra à la vente, Marco à la vigne et Richard à la cave, gèrent ce domaine.

Les 160 hectares de vignobles (entre 30 et 100 ans d'âge) dont 120 de verdejo complétés de sauvignon blanc sont certifiés biologiques. Les vignes, situées au nord de l'appellation Rueda, proche du Duero culminent à 800 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires recouverts de graves.



APPELLATION : Viño de la Tierra de Castilla y Leon

CÉPAGE : 100% Verdejo

TERROIR : Sols argilo-calcaire

RÉGION : Castilla y Leon

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Cuves inox et 3 mois sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8-10°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin offre des arômes de pomme, caramel, toffee et dulce de leche. Le CO2 lui apporte de la fraîcheur, avec un léger perlant.

En bouche, il est dense avec une belle acidité, des arômes de prune, des notes herbacées et beaucoup de minéralité.

ACCORDS :

Poisson

Viande blanche

Fromages à pâte molle

