



Espagne



www.menade.es

Bodegas Menade

Verdejo 2022

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-sableux

RÉGION : Castilla y Leon

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :

Cuves inox sur lies.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 8-10°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

“Ce vin offre des arômes d'herbe fraîchement coupée et de coing, ainsi que des notes légèrement balsamiques. Il possède une belle maturité et un corps assez opulent. La bouche est équilibrée.”
Robert Parker

ACCORDS :

Poisson, fruits de mer
Viande blanche, viande fumée
Fromages à pâte molle
Jambon Serrano.

