



ESPAGNE DO BIERZO BLANC 2019 "  
LA MARAGATA " BODEGA PITTACUM  
(100% GODELLO)

Pays : Espagne  
Région : Castilla y Leon  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% Godello

Note de dégustation :

Ce vin arbore une belle robe jaune citron et brillante. Le nez délicat et subtil évoque tout d'abord des notes d'agrumes ainsi que les arômes boisés de l'élevage (noisette grillée, brioche, toast). Après aération apparaissent des touches de fruits jaunes (pêche) et de fruits exotiques (ananas). Dès l'entrée en bouche, il offre une onctuosité unique, possède du gras et de l'ampleur et donne une sensation soyeuse et douce. Puis, via une fraîcheur et une tension présente jusqu'en finale, ce vin révèle un contraste très

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Plats gouteux de crustacés (fricassée de homard aux fèves des marais, langouste rôtie) ou poissons grillés (rougets grillés au fenouil,...). Fromages de chèvre et brebis affinés.

Commentaires du sommelier :

" La Maragata ", c'est une cuvée confidentielle (3950 bouteilles) issu d'un cépage blanc raffiné, le Godello. Il est originaire du nord-ouest de l'Espagne et du nord du Portugal, sauvé de la quasi-extinction dans les années 1980. Il est identique à une variété portugaise connue sous le nom de Gouveio dans le Douro et dans le Dão. La Bodega Pittacum, réputé pour ses grands vins de l'appellation Bierzo, participe à la sauvegarde et au renouveau de ce cépage autochtone très intéressant. La Maragata provient d'un vignoble de haute altitude, à 720 mètres d'altitude, situé au pied des Montes Aquilianos. Imposante formation montagneuse situé dans les Montes de León. Ses sommets dépassent les 2 100 mètres. Les températures marquées par l'altitude du vignoble et l'influence des montagnes proches permettent de



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

