



## ESPAGNE RIOJA BLANC 2025 " ANA DE ALTUN " BODEGAS ALTUN (85% VIURA, 15% MALVASIA)

Pays : Espagne  
Région : Rioja  
Sous région :  
Cépage(s) : 85% Viura, 15% Malvasia

### Note de dégustation :

Splendide robe jaune pâle, limpide et cristalline. Nez délicat, évoquant les fruits frais tels que les agrumes, une pointe d'ananas ainsi que caractère boisé ultra raffiné (mie de pain fraîche, toast). En bouche, il brille par son équilibre parfait, combinaison d'une belle matière et d'une tension rafraichissante, presque saline en fin de bouche. Harmonieux de bout en bout, la dégustation de ce vin ne laisse pas indifférent tellement la justesse et la précision des textures et des arômes atteint un niveau d'exception.

Température de service : Entre 9 et 10 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des coquilles saint Jacques snackées, des langoustines à la plancha, un poisson blanc grillé ou rôti au four.



### Commentaires du sommelier :

Ana de Altun, c'est l'hommage d'Iker et Alberto Martinez à leur maman Ana. Ces deux frères sont jeunes et déjà de talentueux vignerons reconnus dans la Rioja. Ce vin est issu de vignes âgées de 30 à 60 ans et plantées par leurs grands-parents sur les coteaux de Baños de Ebro. Leur vignoble de raisins blancs se compose d'une quinzaine de petites parcelles avec des pentes allant jusqu'à 25 %, caractéristiques de la région proche de la Sierra de Cantabria. Les aînés ont planté des vignes de viura et de malvoisie sur les hauts des pentes, généralement plus pauvres, limitant ainsi naturellement les rendements et permettant d'obtenir des grains de raisins plus petits. Après une vendange manuelle et une brève macération à froid, le moût est fermenté en fûts de chêne français à 16 °C pendant 20 à 30 jours,



Puissance



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

