ESPAGNE DO VALENCIA BLANC 2025 " BLANC DE TRILOGIA " CASA LOS FRAILES (45% SAUVIGNON BLANC, 30% VERDIL, 25% MUSCAT) / BIODYN

Pays : Espagne
Région : Valencia
Sous région :
Cépage(s) : 45% sauvignon blanc, 30% verdil, 25% muscat



Note de dégustation :

D'une jolie couleur jaune pâle brillante, cette cuvée offre au nez des arômes de nature fruité (agrumes, pèche blanche,...) et légèrement floral (acacia,...). La bouche est vive, souple et délicate. Elle développe des notes intenses de citron, de pamplemousse et de buis. Vin blanc sec.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :

Apéritif, ou à table avec des coquillages et crustacés, voir un poisson blanc cuit vapeur ou poché et sauce légère

Commentaires du sommelier :

Le domaine viticole Casa Los Frailes fut créé en 1771 et est aujourd'hui dirigé par Maria José Velasquez, 13ème génération de la famille à travailler sur le domaine. Il s'agit du cinquième plus ancien domaine viticole espagnol ! Située à 700 mètres d'altitude, dans une vallée au sol très calcaire, les vignes sont non-irriguées et cultivées en biodynamie depuis 2002. Trilogia est une cuvée conjuguant avec brio l'expression de trois grands cépages, le sauvignon blanc, le verdil et le muscat.

Puissance