



ESPAGNE RUEDA PALACIO DE BORNOS " BARRICA " 2025 VERDEJO

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

Note de dégustation :

Couleur jaune citron brillante et moyennement soutenue, le nez possède des arômes de nature fruitée (agrumes, pêche...) allié à des épices douces ainsi qu'un léger boisé bien intégré. En bouche, joli gras, belle ampleur et toujours bien équilibré par une grande fraîcheur, jusqu'en fin de bouche.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des poissons rôtis ou grillés servis en sauce ou avec un jus corsé (bar grillé aux épices, saumon poêlé sauce homardine).

Commentaires du sommelier :

Des vignes plantées en altitude, un cépage autochtone et une totale maîtrise de l'élevage en fûts permettent l'élaboration de cette cuvée très réussie. Style non sans rappeler les Graves et Pessac. Un coup de cœurs des sommeliers !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

