

ALTOLANDON, MUSCAT SEC, DOÑA LEO 2015

Code SAQ : 13622319
Prix SAQ : 18.90\$
Producteur : Alto Landon
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin blanc de spécialité par lot
Pays : Espagne **Région :** Castilla-la-Mancha **Appellation :** Manchuela
Sol : Calcaires et pierreux
Cépages : Muscat à petits grains (100%) **Sucres résiduels :** 0 à 4 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Elaboration du vin en cuve inox de 6.000 litres. Contact avec les peaux pendant 12 heures avec un contrôle de la température. La fermentation alcoolique est spontanée, nous n'utilisons pas de levures œnologiques sélectionnées, mais laissons les levures saines et ambiantes se développer pour permettre d'exprimer le potentiel naturel aromatique des raisins. Quand la fermentation alcoolique est finie, on presse le vin, pas de fermentation malolactique. Le vin est sur ses lies pendant 8 mois en cuves inox avec un batonnage deux fois par semaine. La stabilisation est également naturelle, i.e., que le vin précipite pendant les mois les plus froids, les températures peuvent aller jusqu'à moins 15 °C.

DÉGUSTATION

Couleur dorée et cristalline. Nez floral évoquant l'eau de rose, mais aussi, il arbore de jolies notes de muscat et de fruits tropicaux. La structure est impressionnante avec une agréable amertume, une bonne acidité et une fraîcheur qui laisse une bouche propre. La texture est grasse et la complexité due au temps passé sur ses lies fines laisse en fin de bouche des arômes de fenouil, de muscat tel que perçu au nez et une minéralité digne de sa forte personnalité.

ACCORDS VINS ET METS

Cari végétarien. - Ceviche de poisson blanc à la tequila. - Avocats grillés à la provençale. - Crevettes grillées au lait de coco sur vermicelles de riz. – Ceviche.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 10 et 12°C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020.

RÉCOMPENSES

GUIA PENIN 2018 – 89/100 ET 4*

