

Celler Espelt - Vailet 2011 - DO Emporda - Espagne



Cuvée
Vailet
Appellation
Vins étrangers
Millésime
2009

[Commandez en ligne](#)

Terroir

Argilo - calcaire

Cépages

Grenache Blanc 60 %, Maccabeu 40%

Vinification

Vendange manuelle, courte macération peliculaire suivie d'un pressurage direct. Fermentation thermorégulée à 14°C en cuve inox.

Dégustation

Robe jaune pâle, son nez dévoile des arômes marqués par les fruits exotiques (pamplemousse) et fruits mûrs à chair blanche. Attaque en bouche franche et équilibrée, avec un côté croquant. Finale très agréable.

Consommation

A l'apéritif, avec des tapas (boquerones), petits poissons grillés à la planxa.

Elevage

En cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille

Mot du caviste

On retrouve une belle expression aromatique, avec un degré alcoolique assez faible (12,5 % vol) pour ce type de cépage, et un côté frais et salivant...

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/765>