



Appellation : DO Montilla-Moriles
Cépage : 100% Pedro Ximénez

Terroirs : Sols marneux et calcaires blancs
Région : Andalousie
Degré alcoolique : 15%vol
Elevage : Séchage des raisins et vieillissement oxydatif en soleras

Sucres résiduels : 456.8 g/L



Histoire :

Depuis 1927, La famille Robles se consacre à la vinification dans la région d'Andalousie, plus précisément à Montilla. À la fin des années 1990, la troisième génération reprend la cave et comprend la nécessité d'intégrer la viticulture biologique et de travailler avec des levures indigènes. Guidé par le respect de la tradition et de l'environnement, le domaine élabore des vins qui expriment parfaitement le reflet fidèle du terroir et le caractère variétal du raisin.

Description :

Ce Pedro Ximénez est élaboré à partir de raisins séchés au soleil et vieilli en fûts de chêne américain selon le système des soleras et des criaderas. Ce vin est intense et doté d'une grande complexité aux saveurs gourmandes (raisin, pain aux figues, caramel et noix) équilibrée par une élégante point d'acidité. Un vin persistant et harmonieux.

Accords :

Fromages
Cake, Brownies, Mousse au chocolat

Service :

9 - 10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

