

menade



[MADE BY NATURE]



Bodegas Menade

Verdejo

2018

www.menade.es

Espagne



Appellation :

DO Rueda

Cépage :

100 % Verdejo

Terroirs :

Sols agilo-sableux

Région :

Castilla y León

Degré alcoolique :

13%vol

Elevage :

Cuves inox



Histoire :

Si la propriété n'a été fondée qu'en 2005, la famille Sanz produit du vin depuis 1820 au coeur de ce qui correspond actuellement à la dénomination Rueda. Les trois frères et sœurs, Alejandra à la vente, Marco à la vigne et Richard à la cave, gèrent ce domaine.

Les 160 hectares de vignobles (entre 30 et 100 ans d'âge) dont 120 hectares de verdejo complétés de sauvignon blanc sont certifiés biologiques. Les vignes, situées au nord de l'appellation Rueda, proche du Duero culminent à 800 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires recouverts de graves.

Description :

Le Verdejo de Menade dévoile une belle robe jaune paille.

Le nez s'ouvre sur des notes magnifiques de fruits blancs (pêche) et d'abricot mûr avec une pointe de notes herbacées (feuille de laurier et thym).

La bouche, ample et concentrée, révèle un vin blanc surprenant.

Accords :

Volailles

Fromages

Service :

8 - 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

