



www.bodegasrobles.es



Appellation :	DO Montilla-Moriles
Cépage :	100% Pedro Ximénez
Terroirs :	Sols marneux et calcaires blancs
Région :	Andalousie
Degré alcoolique :	16%vol
Elevage :	Vieillessement sur flore et oxydatif en soleras
Sucres résiduels :	1.1 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 :

Comme un vin orange, l'Amontillado développe pendant un minimum de 2 ans une flore, le protégeant naturellement de l'oxygène. Puis le vin est élevé pendant au moins 3 ans en milieu oxydatif, ce qui lui confère un style riche et savoureux. Elevé en Solera, les millésimes sont assemblés de manière dynamique, d'année en année, dans un cycle perpétuel.

La robe est ambrée avec de beaux reflets dorés. Le nez est offre des arômes de noix, de tourbe et de café. Au palais, le vin est incroyablement équilibré, avec des notes d'umamis et iodées, de sauce soja et de chocolat.

Accords :

Canard, viande rouge marinée et fromages à pate persillé

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

