



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



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 :

L'Oloroso est élevé pendant un minimum de 5 ans en milieu oxydatif, en Solera, les millésimes sont assemblés de manière dynamique, d'année en année, dans un cycle perpétuel. Les barriques sont en bois de châtaignier. La robe est ambrée. Le nez est offre des arômes de noix, de thé à l'orange, de pain de seigle, . Au palais, le vin est incroyablement équilibré, un mariage entre puissance et douceur. Le vin reste étonnamment frais et digeste, avec des notes d'umami, de sauce soja et de réglisse. Un tour de force pour des accords mets et vins surprenants.

Accords :

Canard, viande rouge marinée et fromages à pate persillé

Service :

10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

