



Espagne



www.menade.es

Bodegas Menade Verdejo 2021

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 soeurs, 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.

APPELLATION : Viño de la Tierra de Castilla
y Leon

CÉPAGE : 100% Verdejo

TERROIR : Sols argilo-sableux

RÉGION : Castilla y Leon

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 %

ELEVAGE :

Elevé en cuves inox.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Au nez : fruits blancs, nuances herbacées, laurier thym, fenouil

En bouche : acidité moyenne, notes salines et minérales. Bel équilibre, onctueux. Longue finale avec des notes de fruits frais.

ACCORDS :

Viandes rouges

Grillades

Apéritif

