



TELMO RODRÍGUEZ

LADEIRAS
DO XIL

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil

Gaba Mencia 2020

HISTOIRE :

Lorsque Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) doit citer un seul nom de producteur Espagnol, c'est Telmo Rodriguez qu'il choisit ! Il le considère comme "l'un des vignerons les plus dynamiques du pays qui produit du vin dans toute l'Espagne pour mettre en avant les différents terroirs." Telmo Rodriguez a en effet créé la "Compañia de Vino" en 1994 avec pour volonté de mettre en valeur la richesse des terroirs et des cépages indigènes ibériques, ainsi que le savoir-faire et les méthodes viticoles locales. Un projet titanesque porté par l'amitié et la passion de vignerons talentueux de différentes générations. Tous les vins sans exception sont d'une grande finesse et pureté aromatique. L'expression des terroirs et les arômes variétaux sont justes et précis.

Le projet "Ladeiras Do Xil" débute en 2002. Valdeorras est une région montagneuse enclavée de Galice. Le vignoble de 23Ha est composé de terrasses d'ardoises et de granite sur lesquelles sont plantés des cépages autochtones datant de l'époque Romaine, puis entretenues par les moines Bénédictins pendant des siècles avant d'être abandonnées. Ce terroir produit des vins aux profils septentrionaux, frais et raffinés.

APPELLATION : Valdeorras
CÉPAGE : Mencia
TERROIR : Terrasses (400/600m),
ardoises métamorphiques et
granite rouge

RÉGION : Ladeiras do Bibei

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :
Elevé en cuves inox pendant 12 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2025

Température de service : 14 et 16°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Cette Mencia offre un style épicé et un caractère poivré avec un côté fumé provenant certainement des ardoises chauffées au soleil. En bouche nous retrouvons des parfums de violette et de baies noires relevés par une acidité franche et des tanins légers. Si 2020 reste un millésime chaud, cet assemblage de plusieurs parcelles trouve son équilibre avec un caractère juteux désaltérant.

ACCORDS :

Assiette de charcuterie, terrine de bœuf en gelée, thon à la basquaise, cannette rôtie au four

