



www.telmorodriguez.com



TELMO RODRÍGUEZ


MOLINO REAL
MOUNTAIN WINES

Espagne



Telmo Rodriguez - Molino Real

Mountain Blanco 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.

Malaga n'est plus la région d'Espagne la plus connue pour ses vins. Pourtant, pendant 3000 ans (de l'antiquité jusqu'au XIXème siècle), Malaga a produit des vins parmi les plus prisés d'Europe. Les montagnes de Malaga, avec ses côteaux d'ardoises, enneigés l'hivers, baignés de soleil l'été, sont parfaits pour produire des Muscats secs ou passerillés. Telmo Rodriguez est aujourd'hui l'un des rares à perpétuer cette tradition d'excellence.

APPELLATION : Sierras de Málaga
CÉPAGE : 100% Muscat d'Alexandrie
TERROIR : Entre 550 et 1000m d'altitude,
Schiste foncé, ardoises
RÉGION : Málaga
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

ELEVAGE :
Elevé en cuves inox pendant 6 à 7 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :
A boire entre 2023 et 2025
Température de service : 10 et 12°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 91+/100
"2021 a été une année chaude à Malaga, la récolte précoce a commencé le 16 août. Le vin est herbacé et mentholé, il est expressif et reste équilibré et frais. La bouche est ronde et équilibrée avec une finale fraîche et légèrement amère."
12 011 bouteilles produites.

ACCORDS :

Lotte en papillote à l'oranges, asperges vertes et sauce hibiscus, acras de crevettes et poivre de Sichuan, brochettes de poulet à la menthe et citron vert

