



TELMO RODRÍGUEZ
LADEIRAS
DO XIL

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil

Gaba do Xil O Barreiro 2023

HISTOIRE :

Lorsque l'on demande à Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) de ne citer qu'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, qui ont été entretenus par les moines Bénédictins pendant des siècles avant d'être abandonnés. Ce terroir produit des vins au profil septentrional, frais et raffinés.

APPELLATION : Valdeorras
CÉPAGE : Godello et assemblage
TERROIR : Terrasses (400/600m),
ardoises métamorphiques et
granite rouge
RÉGION : Ladeiras do Bibei
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13 %

ELEVAGE :
Fermentation en levures indigènes et
élevage sur lies.

SERVICE :
Température de service : 10 et 12°C

NOTE PRESSE :
Robert Parker : 91/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin séduit par son intensité aromatique et son équilibre, avec une fraîcheur douce et un degré d'alcool modéré.

- Nez : Notes de laurier et fleurs blanches, légèrement réductif à l'ouverture.
- Bouche : Fraîche, minérale, avec une maturité et une rondeur discrètes. Belle tension, finale avec une agréable amertume.
- Style : Reflète le caractère atlantique et continental de Valdeorras, avec l'influence des sols rouges de Larouco.

ACCORDS :

Terrine de lapin au poivre, sole meunière et câpres, sardines grillées relevées au citron, crottin de chavignol

