



[www.telmorodriguez.com](http://www.telmorodriguez.com)

LADEIRAS DO XIL

Espagne



# Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil Branco Santa Cruz 2022

## HISTOIRE:

Telmo Rodríguez est une figure incontournable du vin espagnol. Avec Pablo Eguzkiza, il a fondé la Compañía de Vinos Telmo Rodríguez pour redonner vie à des vignobles historiques, souvent délaissés, en valorisant les cépages autochtones et les pratiques traditionnelles.

En 2002, ils lancent Ladeiras do Xil, projet ambitieux au cœur de la Galice, région au patrimoine viticole ancien mais méconnu. Les "pentes du Sil" désignent les coteaux escarpés bordant la rivière éponyme. Les vignobles, situés entre 400 et 600 m, s'étendent sur des terrasses de granites. Les cépages locaux sont co-plantés en gobelet. Ce projet vise à révéler le potentiel "Grand Cru" de ces terroirs en produisant des vins précis et identitaires.

Branco Santa Cruz, issu de vieilles vignes autour du village monastique de Santa Cruz, exprime avec finesse la typicité du Valdeorras. Le millésime 2022 a été chaud et sec, le vin garde équilibre et élégance, offrant une texture ample et soyeuse, incarnant le Godello dans sa forme la plus noble.

<b>APPELLATION :</b>	Valdeorras
<b>RÉGION :</b>	Ladeiras do Bibei
<b>CÉPAGE :</b>	Godello, Treixadura, Doña Branca, Palomino
<b>TERROIR :</b>	ardoises et granite
<b>ALTITUDE :</b>	400/600m
<b>DÉGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	13,5 %
<b>PRODUCTION :</b>	7 602 bouteilles

## ELEVAGE:

10 mois en tonneaux et foudres

## CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 10 et 12°C



## NOTE PRESSE:

Robert Parker : 93/100

## NOTE DE DÉGUSTATION:

Ce vin à la robe jaune pâle offre un nez subtil mêlant fleurs blanches, agrumes, fenouil et foin sec, relevé par une minéralité cristalline typique des terroirs granitiques. En bouche, l'attaque est ample et crémeuse, soutenue par une belle tension. La matière, élégante et presque aérienne, révèle une salinité délicate qui accentue la fraîcheur. Le Godello s'exprime avec charme, porté par une amertume fine et une finale longue, crayeuse et vibrante.

## ACCORDS:

Carpaccio de Saint-Jacques, papillote de poisson au gingembre, poulet aux herbes, salade de fenouil aux agrumes

