

2017 La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda, Rias Baixas DO, Pazo de Barrantes

Le blanc emblématique de Murrieta



Description:

Une révélation pour la cuisine méditerranéenne, mais aussi un véritable poème à l'apéritif.

Note de dégustation:

Jaune citron pâle et brillant aux reflets dorés. Des touches acidulées agrémentent le nez intense aux notes complexes d'agrumes frais et compotés et de fleurs de pêcher. Les arômes de fruits à noyau explosent en bouche sur une acidité vivifiante. La minéralité discrète et les notes légèrement balsamiques s'unissent pour former un Albariño authentique et monumental.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Galice

Sous-région:

Rías Baixas

Producteur:

Marqués de Murrieta

Notation(s):

Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20, Guía Gourmets 97/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Albariño (Alvarinho)

Référence:

1068617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda
Rias Baixas DO
Pazo de Barrantes

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20, Guía Gourmets 97/100 |
| Cépage(s): | 100% Albariño (Alvarinho) |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |