



## 2021 Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Un secret d'initiés venu de Galice

### Description:

La région viticole isolée de Valdeorras, située au nord-ouest de la Galice espagnole, abrite le Godello, un cépage autochtone emblématique, assez méconnu mais promis à un brillant avenir. Le célèbre oenologue Diego Ríos Muñoz vinifie son monocépage de Godello à partir de raisins cultivés sur les rives pittoresques de la rivière Sil.

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant et profond. Bouquet exubérant de pêche blanche, de bergamote et de fleur d'oranger, sur de subtiles notes de citronnelle et de laurier, ainsi qu'un souffle minéral salé-fumé. En bouche, la grande richesse est soutenue par une acidité nerveuse mais parfaitement intégrée, avec des arômes de fruits jaunes, abricot et poire Williams, ainsi que de délicieuses touches de fleur de jasmin et de pamplemousse rose.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Galice
<b>Producteur:</b>	Granbazán
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Godello
<b>Référence:</b>	1247921

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Godello**

Valdeorras DO  
Quinta do Sil

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Godello
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés