



Blume Verdejo Selección

En Espagne, le cépage Verdejo est connu pour produire un délicieux vin blanc fruité et léger.

Blume Verdejo Selección est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. La culture soignée de ce raisin Verdejo, star de la région, combinée à des techniques modernes de production, permet d'obtenir un vin blanc sec, frais et fruité, plein de caractère et de brillance.



☐ Région

VARIETY
Verdejo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 8°C et 10°C

☐ Notes de dégustation

Jaune pâle avec de subtiles teintes dorées. Au nez, on note un parfum élégant d'agrumes, de mandarines, d'oranges et de fleurs blanches, combinés à des notes subtiles d'aneth et foin. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin présente une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche fraîche et persistante.

☐ Accords

Idéal pour les plats de poisson à la vapeur comme la lotte ou les sardines, les salades de légumes ou les soupes froides comme le gaspacho ou le salmorejo.

☐ Informations techniques

Le raisin Verdejo est vendangé de nuit entre la fin septembre et le début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant quelques heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation de chaque cépage est réalisée séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16°C. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

□ Derniers Prix

OR

2022 Mundus Vini: Blume Verdejo Selección « BEST OF SHOW » 2021

2022 Berliner Wine Trophy: Blume Verdejo Selección 2021

2022 Frankfurt International Trophy: Blume Verdejo Selección 2021

ARGENT

2022 Challenge International du vin: Blume Verdejo Selección 2021