



Belondrade les Parcelles 2018

CHF 275.00 | 10 cl = CHF 36.67

Le Belondrade les Parcelles a été élaboré à partir de deux parcelles individuelles, La Cruz et Alameda, qui ont montré un potentiel tellement incroyable dans le millésime 2018 que Didier et sa chef de cave Marta ont décidé de les vinifier et de les élever séparément. Didier décrit ce vin comme un rêve qui se réalise et comme le point culminant de son travail.

Producteur	Belondrade
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Verdejo, Diverse weisse Rebsorten
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1012678
Accord mets et vins	Poisson, Grillades, Fromage, Viande fumée
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique est stoppée afin de préserver l'acidité. Le vin a été élevé pendant 18 mois dans des fûts utilisés, puis 3 ans de vieillissement en bouteille ont suivi.

