



Godello Viejo 2021

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Des arômes marqués de pomme et de camomille, ainsi que des notes sensibles de biscuit liées à l'élevage sur lies. Attaque fraîche en bouche. Le corps crémeux se marie bien à l'acidité croquante. La finale est longue, avec des nuances salées, ainsi qu'une douce amertume typique de ce cépage.

Producteur	Mengoba
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Bierzo DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Godello
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316421
Accord mets et vins	Poisson, Sushis, Volaille
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Pressurage et fermentation délicats à basse température. Le vin est ensuite élevé sur lies fines dans des foudres de 4000 litres pendant 12 mois et soumis à un bâtonnage hebdomadaire.

Terroir

Le vin est issu de petites parcelles d'une vingtaine d'années en moyenne situées à Carracedo, à Valtuille et à Villafranca del Bierzo. La répartition des parcelles génère ici une grande diversité de sols. Si les sols sont plutôt argilo-calcaires à Valtuille et à Villafranca, ceux de Carracedo sont caillouteux.

Histoire





Bodegas Mengoba est le projet de Grégory Pérez. Français d'origine, il a étudié l'œnologie à Bordeaux et a ensuite travaillé dans les domaines renommés que sont le Cos d'Estournel et le Grand-Puy-Lacoste. C'est en 2001 qu'il atterrit à Bierzo et, après quelques années à travailler dans le vignoble, il y fonde son propre domaine en 2007.

