



Grande Cuvée 2015

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Sa longue durée d'élevage est évidente au nez. Les notes fruitées et florales s'allient à des arômes torréfiés complexes, ainsi qu'à des nuances de brioche générées par la levure. En bouche, le vin présente un corps ample et une texture fondante. L'acidité juteuse, véritable signature de Grégory Pérez, apporte au vin la tension nécessaire. La finale est persistante et complexe. La Grande Cuvée est une expérience conçue par Grégory Pérez pour explorer le potentiel de vieillissement du godello. Un succès absolu à nos yeux.

Producteur	Mengoba
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Vino de Mesa
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Godello
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	326356
Accord mets et vins	Poisson, Risotto, Fromage persillé



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Macération à froid pendant 24 à 48 heures. Fermentation en fût de bois de 500 l, suivie d'un élevage en fût de 48 mois.

Terroir

Le vin est produit à partir de ceps épars de godello, qui poussent entre les vignes de mencía dans les vignobles d'Espanillo. La moyenne d'âge des vignes est de 60 ans. Les vignes poussent dans différents types de sols; l'argile domine dans les parcelles plus basses, tandis que l'ardoise est majoritaire sur les hauteurs.

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.

