



José Pariente Sauvignon Blanc 2023

CHF 17.50 | 10 cl = CHF 2.33

Une robe jaune paille brillante aux reflets verdâtres. L'expression aromatique offre une alliance exceptionnelle de notes végétales et de fruits exotiques (fruit de la passion). Le parfum rappelle l'herbe fraîchement coupée et le buis, avec une pointe de minéralité. Le palais possède les caractéristiques typiques du sauvignon blanc: de la fraîcheur et une élégance franche. Le vin est intense, bien structuré et persistant.

Producteur	Bodegas José Pariente
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	3080623
Accord mets et vins	Charcuterie, Fromages doux, Légumes, Sushis, Poisson, Fruits de mer, Crustacés



Vinification

Après la sélection des grains et à la macération à froid, le vin fermente et mûrit sur ses propres lies en cuve en acier pendant 4 mois.

Terroir

Des couches de galets ronds avec des inclusions de roche calcaire et une teneur minimale en substance organique.

Histoire





L'histoire des Bodegas José Pariente remonte aux années 1960, moment où le vigneron José Pariente commença à produire des vins blancs à partir du cépage local de verdejo sur son domaine de la région de Rueda. Son souhait initial de produire de grands vins blancs est aujourd'hui encore l'objectif du domaine, repris en 1998 par sa fille, Victoria. Actuellement, encore plus de vingt ans plus tard, la bodega suit une feuille de route claire: innovation et technologie, respect du vignoble, engagement en faveur du développement durable et participation à divers projets de recherche.

