

François Chidaine Espagne Bullas "Macabeo" blanc sec 2016



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): F. CHIDAIN (Espagne)

Millésime: 2016

Appellation: Bullas-Espagne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Macabeo

Cépage dominant: macabeu

Description brève du produit :

Une grande générosité dans ce macabeu espagnol sans prétention, que le temps a adouci et qui est parfait à déguster en 2020, date de sa sortie des chais ligériens de François Chidaine. Quel plaisir ! Nous avons craqué. Les origines de Manuela Chidaine ne sont certainement pas pour rien dans l'engagement espagnol du vigneron !

Description du produit :

PRÉSENTATION DE F. CHIDAIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK François Chidaine Espagne Bullas "Macabeo" 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les racines sont à l'origine de cette aventure ; racines proches et profondes comme la vigne. Des vignes aux pieds des montagnes de la Sierra Espuña plantées dans un décor naturel et sauvage entre altitude et garrigue Murcie, dans la Vallée d'Aceniche près du village de Bullas,

qui a d'ailleurs sa propre appellation d'origine contrôlée. La simplicité des hommes, la beauté des lieux, la subtilité des odeurs en font un site unique. L'amour de cet endroit, le plaisir de partager avec humilité et passion nous ont permis d'élaborer ce vin. Vous retrouverez tout l'amour de ce petit coin d'Espagne dans ce flacon.

Viticulture

Cépage : Macabeu

Âge moyen des vignes : 45 ans

Climat : méditerranéen semi-aride

Altitude : 800 à 1000 mètres d'altitude

Sols : argilo-calcaire

Densité : 4500 ceps par hectare

Taille : gobelet

Rendements : 40 hl par hectare

Vendanges : manuelles

Vinification et Elevage :

Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes présentes sur la pellicule des raisins dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Pas de fermentation malo-lactique.

Sucres résiduels : 3 g/L

Acidité totale : 3.70 g/L

Degré alcoolique : 14.5 % Vol. Alc.

Dégustation :

La robe dorée de ce vin accroche l'œil et invite le nez et la bouche à profiter de l'intensité des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

On se laisse agréablement surprendre par une élégante fraîcheur et un fruité charnu. La finale longue vous laissera profiter de toute la générosité de ce vin.

Accords mets et vins : Apéritif, poissons charnus, tapas à base de poisson.

Température de service 10°-12° C.

