

"La Pepica" 2016

Valencia DO

Espagne > Valencia

% Vol :
11.50°



Cépage(s) :

Viura (70%), Sauvignon Blanc (30%)

Note de dégustation

Robe : Jaune paille aux reflets vert tilleul.

Nez : Arômes délicats de fruits blancs frais et mûrs.

Palais : Aérien, friand et frais, doté d'une longue finale.

Accords mets-vin

Paella (mets le plus réputé de Valence), apéritif, poissons, fruits de mer, viandes blanches.

Terroir

La Denominación de Origen Protegida (dénomination d'origine protégée – DOP) Valencia se situe à proximité de la côte méditerranéenne, à l'est du pays, à une altitude entre 250 et 1000 mètres. Le climat y est très chaud, fortement influencé par la proximité de la mer. Depuis des siècles, on y cultive de la vigne sur des sols d'argile et de craie qui, bénéficiant d'un ensoleillement optimal, donne des vins fruités, d'une belle structure et aux tannins bien fondus.

Vinification

Sélection rigoureuse des meilleures grappes de Viura et de Sauvignon. Les raisins sont égrappés et délicatement pressés. Chaque variété est vinifiée séparément en cuves inox. La macération à froid (à env. 12° C) est suivie d'une fermentation à température contrôlée (à 14° C), garantissant la meilleure expression des arômes primaires.

Œnologue(s)

Victor Marques