



*Coureur
des vignes*



TILENUS GODELLO

BODEGAS ESTEFANIA

D.O. BIERZO, ESPAGNE

DES VINS MONOCÉPAGES AVEC DE LA PERSONNALITÉ !

Bodegas Estafania est un projet familial initié en 1999 et né du désir de produire des vins monocépages pouvant transmettre toute la beauté et la complexité du terroir de Bierzo, situé en Castilla y León. Grâce à l'introduction de matériel à la fine pointe de la technologie, la famille Frias se lance dans une toute nouvelle approche et apporte une touche de modernité dans la tradition vinicole séculaire de la petite D.O. du nord-ouest de l'Espagne. Le vigneron Carlos Garcia, sous la direction technique du célèbre Raul Perez, LE nouvel oenologue superstar d'Espagne, signe les vins du domaine.

LE VIN

Comme tous les vins de Bodegas Estefania, ce "Godello" est élaboré à partir de raisins de la plus haute qualité en provenance de vieilles vignes. Ce cépage, reconnu pour produire parmi les meilleurs vins blancs du pays, est emblématique et incontournable pour tout le nord-ouest de l'Espagne. D'une grande personnalité, ce vin est un parfait exemple du style unique de Bierzo et montre à quel point l'Espagne peut être diversifiée en matière de terroirs. Ce "Tilenus Godello", premier blanc à avoir été produit par

Estefania, résulte d'une production attentionnée, de la sélection des raisins jusqu'à la mise en bouteille. À première vue, il affiche une robe jaune paille assez prononcée. Au nez comme en bouche, il offre des arômes de fruits blancs et d'ananas, ainsi qu'un profil brioché sans doute dû à l'élevage en fûts de chêne. D'une belle rondeur et d'une fraîcheur tonifiante, il suggère une finale persistante très agréable ! À accorder avec des coquilles Saint-Jacques, un cari au lait de coco ou un morceau de porc ! À boire dès maintenant.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: 100% Godello
- Sol : argile et sable
- Vendanges : manuelles
- Fermentation: en cuve d'acier inoxydable
- Élevage : 8 à 10 mois en fût de chêne français

Code SAQ : + 12141206

