



*Coureur
des vignes*



MEIN

VINA MEIN

D.O. RIBEIRO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Au XVIème siècle, Ribeiro, en Galice, était une région vinicole très prisée. Ses vins blancs étaient particulièrement célèbres mais lentement leur popularité connut un déclin et la production ralentit jusqu'à ce que les grands vins de Ribeiro soient oubliés par le monde. En 1998 un groupe d'amis de Clodio San y Gomariz décide de revitaliser la tradition vinicole séculaire la région. Au premier rang de ce groupe, on trouve le fondateur de Viña Mein, Javier Alén. Avec l'aide de ses amis, Javier replante des vignes sur les pentes du fleuve Avia, avec pour but de réintroduire d'anciens cépages galiciens. La réputation internationale de l'appellation est de nouveau en plein essor et Viña Mein est l'acteur principal de ce renouveau !

LE VIN

Le vignoble de 16 hectares de Viña Mein est planté en terrasses sur des coteaux escarpés. Ce vin est le fruit d'un mélange de nombreux cépages fort originaux. Le cépage indigène Treixadura constitue la base de ce vin blanc. Cette sorte de raisin est réputée pour donner du corps et des arômes d'agrumes. L'assemblage est complété par du Godello, du Loureira, du

Torrentés, de l'Albarino et du Lado. Ces variétés viennent déployer la palette d'arômes et de saveurs. Il en résulte un vin équilibré et frais dont le nez et la bouche sont expressifs, à dominante de fleurs blanches, de poire et d'herbe fraîchement coupée. Le tout est également agrémenté par de subtiles notes minérales. Voici un blanc sec démontrant une agréable fraîcheur et une texture ample qui s'estompe en finale. Aromatique et charmant, il est très intéressant avec la cuisine asiatique !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 45% treixadura, 20% Godello, 10% Loureira, 10% Torrentes, 10% Albarino, 5% Lado
- Sols : granit, schiste et argile
- Élevage : en cuves inox
- Altitude : 400 mètres
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : + 11903686

