



*Coureur
des vignes*



DOM BUENO GODELLO

BODEGA DEL ABAD

D.O. BIERZO, ESPAGNE

BODEGA DEL ABAD

En espagnol, « abad » signifie « abbé ». Bodegas del Abad réfère aux religieux qui produisaient du vin au monastère de Carracedo. L'endroit servait de refuge aux pèlerins du Moyen-Âge en route vers Compostelle. Il y a ainsi plusieurs siècles que les vins de Bierzo sont connus à l'étranger ! L'altitude des vignobles (550 mètres) assure la présence d'une brise fraîche continue. Grâce à des techniques modernes enrichies d'un savoir-faire ancestral, Bodega del Abad obtient ainsi une matière première de qualité exceptionnelle, qui donne des crus dotés d'une large palette d'arômes et étant à la fois concentrés et élégants !

LE VIN

Bien que le Godello soit surtout connu grâce à l'appellation Valdeorras, ce cépage indigène espagnol est aujourd'hui très en vogue dans le Bierzo et réputé pour être à l'origine des meilleurs vins blancs du pays ! Avec son caractère unique, cette variété s'inscrit dans la tradition vinicole de la région et Bodega del Abad la cultive avec attention, le clone optimal étant planté sur chaque parcelle en fonction des caractéristiques du sol. Le Dom Bueno Godello est le fruit d'une production attentionnée, de la

récolte à la mise en bouteille. Ce blanc sec à la robe jaune dorée propose un bouquet délicat aux effluves d'agrumes et de miel. À cela s'ajoutent des notes florales très discrètes, typiques du cépage Godello. En bouche, des arômes de citron et de pomme verte se mêlent pour donner lieu à une bouche savoureuse et souple. Non boisé et doté d'un minéralité persistante, ce vin témoigne d'une vivacité qui sera fortement appréciée aux côtés d'un ceviche de poisson ou d'une salade de chèvre chaud !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Godello
- Age des vignes 25 ans
- Altitude : 550 mètres
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +11963486

