



*Coureur
des vignes*



NOSIS

BUIL & GINÉ

D.O. RUEDA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Buil & Giné fait figure de leader dans le renouveau des appellations espagnoles, produisant des vins modernes dans des régions aux traditions vinicoles séculaires : Montsant, Priorat, Rueda et Toro. La fine pointe de la technologie est mise au service du savoir-faire ancestral pour permettre la pleine expression du terroir et l'élaboration des vins élégants. La Denominación de Origen Rueda existe depuis 1980. Le vignoble est planté à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur un haut plateau connaissant des hivers froids et longs, un printemps court avec des gelées tardives et des étés chauds et secs, seulement altérés par des quelques orages. Ce facteur oblige les vignes à puiser leur eau dans le plus profond du sous-sol. La différence de température entre le jour et la nuit est le secret de l'équilibre entre le sucre que le raisin gagne avec le soleil et l'acidité qu'il ne perd pas durant les nuits fraîches.

LE VIN

Buil & Giné nous offre ici un 100% Verdejo très racé ! Il provient d'une parcelle unique, « Fuente al Miel » dans la sous-zone de La Seca, près de Valladolid. Cette sous-zone est réputée donner les meilleurs

vins blancs de l'appellation et ce Nosis l'illustre bien ! Les vieilles vignes de plus de 40 ans d'âge poussent dans un sol de sable, de roches et de schiste friable parfaitement adapté au Verdejo, cépage indigène de la D.O. Rueda. Les vendanges sont faites à la main. Ensuite, une crio-macération précède la fermentation en cuves inox. Afin de préserver toutes les caractéristiques du Verdejo, le vin n'est pas passé en barrique. On obtient un cru à la robe jaune brillante. Son nez est intense et complexe, offrant d'abord des arômes de fruits tropicaux et d'épices puis des notes d'herbe fraîchement coupée. L'intensité du fruit est toute aussi présente en bouche et la minéralité prononcée renforce le côté sérieux et raffiné de ce vin fort original ! A essayer à l'apéro, il s'accorde facilement avec toutes sortes de bouchées.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Verdejo
- Elevage : aucun
- Âge des vignes : 40 ans et +
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +10860928

