

Nekeas – El Rincon | Navarra DO
Chardonnay
Espagne (NAVARRA) – 2024

Vinification

Les raisins subissent une macération à froid sur la peau pendant quelques heures. Le moût est obtenu par un pressage doux selon la méthode de la «saignée». La fermentation alcoolique a lieu dans des fûts de chêne français moyennement grillés. Aucune levure commerciale n'est utilisée et aucune fermentation malolactique n'est effectuée. Le vin vieillit pendant 3 mois en barrique avec un batonnage régulier.

Dégustation

Au nez, ce vin a des arômes de pain grillé, de pommes mûres, de truffes blanches et de chêne au miel. Ce vin aux arômes fumés est exceptionnellement ample et a un goût gras. L'harmonie entre le bois et les fruits est sublime.

Mets adaptées

Paella | Tapas | Poisson - cuit | Scampi

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8-10°C

Profil de goût: Complex boisé

