



Wijnfiche

Bodegas y Viñedos Merayo | Bierzo DO (Léon) Godello Espagne (CASTILLA Y LEON) – 2025

Domaine

Bodegas y Viñedos Merayo

Après avoir consacré vingt ans, à partir de 1990, à la restauration et à l'entretien des vignobles du domaine familial, Pedro Merayo a commencé à produire ses propres vins en 2010. C'est ainsi qu'est née Bodegas y Viñedos Merayos. Fort de ses nombreuses années d'expérience dans le monde de la viticulture et animé par un profond attachement à la région du Bierzo, il a pu concrétiser ce projet. Ce fut pour lui un véritable retour à ses racines.

Vinification

Une macération à froid est réalisée pendant 24 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en inox à une température contrôlée de 15 à 17 ° C. Ensuite, le vin mûrit "sur lie" pendant 4 mois. 24 000 bouteilles ont été produites à partir de cette cuvée.

Dégustation

Vin clair, jaune pâle au nez intense, dans lequel on retrouve des arômes de pomme verte et de fruits à noyau, avec des traces d'agrumes et de fenouil. Les sensations minérales donnent à ce vin toute sa complexité. La palette est ronde, mais sans perdre sa fraîcheur. Les arômes perceptibles au nez se répètent en bouche. Parce que le vin a vieilli un peu "sur lie" il y a un sentiment d'harmonie dans le vin.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Mollusques | Moules | Tomates crevettes | Crustacés | Fondue de poisson | Cocktail de crevettes

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Godello (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Mineral

