Wijnfiche

Sios Méthode Tradicional Blanc de Noirs - Brut Reserva || Costers del Segre DO Catalunia Pinot Noir Espagne (SCHUIMWIJN SPANJE) — 2023

Domaine

Costers del Sio

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

Vinification

Méthodes de vinification de haute qualité selon la méthode traditionnelle. Les raisins sont récoltés à la main durant la deuxième quinzaine d'août, avec une sélection rigoureuse à la vigne et au domaine. Les grappes entières sont ensuite refroidies pendant quelques jours (4 °C) avant d'être pressées délicatement en grappes entières. La fermentation débute, en partie en cuves inox et en partie en fûts de bois neufs. Une fois la fermentation du moût terminée, le vin poursuit son élevage en fûts avec des bâtonnages hebdomadaires. Lorsque le vin de base atteint une maturité suffisante, la seconde fermentation en bouteille est lancée. Celle-ci dure au minimum 15 mois. Le Siós Tradicional Blanc de Noirs est dosé en brut.

Dégustation

Robe jaune doré et bulle fine et élégante. Le nez nous surprend par des arômes de fruits blancs, de fruits à noyau et de fleurs en attaque. Des notes de miel ainsi que quelques arômes secondaires. Tant l'élevage en fûts de chêne (vanille) que le vieillissement sur lattes (brioche et biscuits) contribuent à la complexité de ce vin. En bouche, un bel équilibre entre les saveurs fruitées, une texture crémeuse et une agréable fraîcheur.

Mets adaptées

Paella | Huîtres | Hors-d'œuvres | Fruits de mer | Plats de riz

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Complex sec

