

A.O.C. Rueda

Blume Verdejo Viura

Blume Verdejo Viura est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Le vin est produit à partir de le cépage Verdejo et un petit pourcentage de Viura. Le cépage historique Viura est connu dans le sud de la France sous le nom de Macabeu et Maccabéo, Macabeo dans les autres régions de l'Espagne. Il a la vertu rare de pouvoir produire des vins blancs secs, souvent des mélanges, pleins de vivacité et de caractère.

VEGANO

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE **Verdejo et Viura**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Jaune pâle brillant avec des nuances de vert. Au nez, il dégage un arôme intense de fruits tropicaux et de poire combiné avec des pointes subtiles d'agrumes, de fleurs et de pomme. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin offre une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche douce.

Accords

Un accompagnement idéal pour le cabillaud, le poulpe et autres entrées à base de fruits de mer ainsi que des salades méditerranéennes.

Informations techniques

Les raisins Verdejo et Viura sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température nocturne plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant 6 à 8 heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14ºC à 17ºC. Le résultat ? Un vin frais et subtil.

Derniers Prix

OR
2025 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2024
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Viura 2022
ARGENT
2023 Mundus Vini: Blume Verdejo Viura 2022



A.O.C. Rueda

Blume Verdejo Selección

En Espagne, le cépage Verdejo est connu pour produire un délicieux vin blanc fruité et léger.
Blume Verdejo Selección est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. La culture soignée de ce raisin Verdejo, star de la région, combinée à des techniques modernes de production, permet d'obtenir un vin blanc sec, frais et fruité, plein de caractère et de brillance.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE **Verdejo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Jaune pâle avec de subtiles teintes dorées. Au nez, on note un parfum élégant d'agrumes, de mandarines, d'oranges et de fleurs blanches, combinés à des notes subtiles d'aneth et foin. Au palais, les saveurs reflètent le nez et le vin présente une acidité bien équilibrée, un corps moyen et une fin en bouche fraîche et persistante.

Accords

Idéal pour les plats de poisson à la vapeur comme la lotte ou les sardines, les salades de légumes ou les soupes froides comme le gaspacho ou le salmorejo.

Informations techniques

Le raisin Verdejo est vendangé de nuit entre la fin septembre et le début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant quelques heures pour obtenir l'expression maximale du cépage. La fermentation de chaque cépage est réalisée séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16ºC. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

Derniers Prix

OR
2025 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2024
2024 AWC Vienna: Blume Verdejo Selección 2023
ARGENT
2025 CINVE: Blume Verdejo Selección 2024
2024 VinEspaña: Blume Verdejo Selección 2023



A.O.C. Rueda

Blume Sauvignon Blanc

Blume Sauvignon Blanc est produit dans notre cave Pagos del Rey, située dans la province de Valladolid, à Rueda. Il est produit à partir du cépage international Sauvignon Blanc, originaire de France.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGANO

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE **Sauvignon Blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8 et 10ºC.**

Notes de dégustation

Jaune clair avec des pointes de vert. Le bouquet dégage des arômes de pêches juteuses, de mangues et de papayes, accompagnés d'herbes séchées et de foin. Le palais est frais, fruité et vif avec une fin en bouche légère.

Accords

Un accompagnement idéal pour des plats à base de poissons, les fruits de mer ou les fromages de chèvre. Idéal pour les légumes grillés et les petits pois sautés au jambon.

Informations techniques

Les raisins sauvignon blanc sont vendangés de nuit au début du mois d'octobre. La température plus fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit macérer avec les peaux pendant 6 à 8 heures à des températures basses pour obtenir l'expression maximale des arômes. Le processus de production du vin comprend un contrôle méticuleux à toutes les étapes pour éviter toute oxydation. La fermentation est opérée dans des cuves en acier inoxydable d'une température contrôlée allant de 14ºC à 16ºC. Le résultat ? Vin frais et subtil.

Derniers Prix

DOUBLE OR
2025 Sakura Awards: Blume Sauvignon Blanc 2024 **Best Pairing for Japanese cuisine "TEMPURA"



A.O.C. Rueda

Blume Verdejo Organic

Blume Organic est élaboré à partir de raisins Verdejo provenant de vignobles certifiés biologiques et protégés par la DO Rueda.
Sa préparation soignée et sa clarification réalisée avec les normes du « vin végétalien » lui confèrent sa propre personnalité. Il est très équilibré et élégant en bouche et surtout un vin sain.

VEGANO

Région

L'A.O.C. Rueda est une région vinicole au cœur de la Péninsule Ibérique, située sur le haut plateau de Castille-et-Léon, entre deux des régions vinicoles les plus célèbres d'Espagne, en matière de vin rouge : Ribera del Duero et Toro. Le fleuve Duero traverse la zone d'est en ouest. Rueda a été la première appellation d'origine contrôlée à être approuvée dans la région de Castille-et-Léon (1980). Le plateau se caractérise par un climat continental classique avec de longs hivers froids, des printemps courts et des étés chauds.

CÉPAGE **Verdejo**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Ce vin se déguste de préférence entre 8º et 10ºC.**

Notes de dégustation

Blume Verdejo Organic présente les teintes verdâtres typiques du cépage Verdejo. Au nez, il y a des notes d'herbe de garrigue avec des notes fruitées. La bouche présente une belle amertume herbacée qui, associée à son acidité naturelle, invite à la dégustation.

Accords

Grâce à sa fraîcheur, il se marie harmonieusement avec toutes sortes de plats de riz, de pâtes, de salades chaudes, de crèmes et de légumes grillés.

Informations techniques

Les raisins avec lesquels nous produisons notre Blume biologique proviennent de vignobles situés à 770 mètres d'altitude, résistent aux hivers froids et très longs, aux printemps courts avec des gelées tardives et aux étés chauds et secs. Ces vignobles cultivés en bio sont contrôlés et certifiés par des entreprises autorisées par la Junta de Castila y León à effectuer une telle certification. Le processus de production de vin biologique est totalement différencié du processus de production conventionnel, garantissant par la traçabilité la production avec des produits adaptés aux végétaliens. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 14 à 16 ºC. Le processus implique une manipulation soigneuse de toutes les pièces.

Derniers Prix

OR
2023 Vinespaña: Blume Verdejo Ecológico 2022
2023 Challenge International du Vin: Blume Verdejo Ecológico 2022