



Premium Blend Finca Valeria Chardonnay Sauvignon Blanc

Le Finca Valeria Chardonnay Sauvignon Blanc est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vignobles du centre et du nord de l'Espagne, où le climat et le terroir s'allient pour créer un vin de grand caractère. Il s'agit d'un assemblage élégant qui allie la sophistication des cépages internationaux Chardonnay et Sauvignon Blanc au caractère distinctif de l'un de nos cépages les plus emblématiques : le Verdejo.

Dans les régions du nord, chaque cépage s'exprime avec élégance et une richesse de nuances : ainsi, cépage par cépage, le vin est élaboré, chaque raisin racontant une partie de l'histoire, et l'équilibre final naissant précisément de cette diversité.

Région

Ce vin blanc est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vignobles situés dans le centre et le nord de l'Espagne, où le climat et le sol s'associent pour donner naissance à un vin de grande personnalité.

CÉPAGE

Chardonnay, Sauvignon Blanc et Verdejo.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8 °C et 10 °C.

Notes de dégustation

Le résultat est un vin blanc élégant et expressif, aux arômes de fruits blancs, d'agrumes et aux délicates notes florales. Harmonieux et enveloppant en bouche, il offre une finale longue et persistante qui invite à savourer chaque gorgée.

Accords

Idéal pour accompagner le poisson, les fruits de mer, les plats asiatiques légers ou les plats de légumes de saison.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés de nuit afin qu'ils conservent leur arôme intense. Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignobles situés dans le centre et le nord de l'Espagne, où les conditions climatiques sont idéales pour la culture de la vigne. La vinification est réalisée séparément à l'aide de levures sélectionnées. Le vin fermente à basse température (moins de 15 °C) pendant 14 à 20 jours dans des cuves en acier. Il repose ensuite sur ses lies fines pendant 2 à 3 mois. Le cépage Chardonnay est également élevé en fûts de chêne français et américain neufs pendant trois mois. Les différents lots sont ensuite assemblés afin d'obtenir le meilleur mélange possible.



Premium Blend Finca Valeria Rosé

Finca Valeria Rosé trouve ses origines sur la côte sud de la France, où le caractère, l'ensoleillement et la fraîcheur de la Méditerranée donnent le ton au vignoble. Il en résulte un assemblage haut de gamme qui allie l'essence des deux régions les plus emblématiques du rosé français : la Provence et le Languedoc.

En Provence, le mistral purifie et rafraîchit les vignobles, permettant aux raisins de mûrir jusqu'à atteindre un équilibre parfait. Ses sols calcaires et argileux confèrent au vin une tension vibrante et une subtile salinité qui évoquent la brise marine et les champs de lavande.

De son côté, le Languedoc apporte la force d'une terre de contrastes, s'étendant de la côte aux Pyrénées. Ici, la rencontre entre l'air marin humide et les vents de Tramontane confère une pureté unique. Le résultat est un vin harmonieux qui capture l'essence lumineuse et parfumée des champs d'herbes aromatiques à travers ses trois cépages phares.

Région

Ce vin provient de vignobles du Languedoc et de Provence, où l'on produit d'excellents rosés.

CÉPAGE

Garnacha, Cinsault et Syrah.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 °C et 8 °C

Notes de dégustation

Un rosé pâle au profil élégant, aux arômes subtils de fruits rouges frais, aux notes d'agrumes et aux délicates nuances florales. En bouche, il est équilibré, avec une acidité raffinée qui apporte de la fraîcheur et une finale longue et onctueuse, pleine d'harmonie.

Accords

Idéal pour accompagner le poisson, les fruits de mer et les plats méditerranéens, ou pour être dégusté seul, bien frais.

Informations techniques

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de cépages français traditionnels tels que le Grenache, la Syrah et le Cinsault. Le résultat est un rosé léger, délicat et très savoureux. Les raisins sont récoltés de nuit ou tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur et toute leur saveur. Les vignobles sont situés dans des régions viticoles réputées de France, où le climat méditerranéen favorise une maturation homogène des raisins. Les différents types de vin sont élaborés séparément, à l'aide de levures spéciales. Après le pressurage, la fermentation s'effectue à basse température (inférieure à 15 °C) pendant environ 12 à 18 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin repose ensuite sur ses lies pendant 8 à 12 semaines afin de gagner en ampleur et en complexité. Enfin, le vin est assemblé pour créer un rosé frais, élégant et équilibré, au nez subtil et raffiné.