



## Autres

### Pulpo Godello

Le Pulpo Godello rejoint la gamme des vins Pagos del Rey, capturant l'essence vibrante des blancs espagnols. Issu de l'appellation d'origine contrôlée Monterrei, dans le sud de la Galice, ce vin reflète le caractère de ses vignobles âgés de plus de 25 ans, avec un équilibre parfait entre la fraîcheur et l'élégance.

Le raisin Godello est une tendance dans le monde du vin et se positionne comme une alternative de qualité aux variétés plus connues telles que l'Albariño ou le Chardonnay.

## Région

Le cépage Godello et l'AOC Monterrei reflètent la qualité exceptionnelle et croissante des vins blancs espagnols. Située dans la province d'Orense, au sud de la Galice, cette région se caractérise par un microclimat continental exposé à l'Atlantique, avec des sols schisteux, granitiques et argileux. L'emplacement des vignobles sur les pentes de la vallée de Monterrei permet aux raisins de mûrir parfaitement sans perdre leur acidité. Le cépage Godello est réputé pour sa grande qualité et son potentiel aromatique, offrant plus de corps et de structure et un profil plus structuré et minéral que son cousin l'Albariño.

CÉPAGE  
**Godello**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 7 y 10°C.**

## Notes de dégustation

C'est un vin brillant et net, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Le nez est intense et expressif, avec des notes florales, d'agrumes et de fruits à noyau (pêche et abricot) et un fond minéral subtil. La bouche est équilibrée et enveloppante, avec une entrée soyeuse qui laisse place à une acidité vibrante qui apporte fraîcheur et longueur. La fin en bouche est persistante et complexe, avec des notes minérales et d'agrumes qui réapparaissent.

## Accords

Grâce à sa fraîcheur et à son équilibre, c'est un vin polyvalent, idéal pour accompagner les fruits de mer, le poisson, le riz, les viandes blanches ou les plats asiatiques, ainsi que pour les occasions spéciales.

## Informations techniques

Le Pulpo Godello est élaboré à partir de raisins récoltés à la main sur des vignes âgées de plus de 25 ans et orientées du nord au sud, ce qui favorise une exposition optimale au soleil. La fermentation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, ce qui permet de préserver les arômes et les caractéristiques variétales de ces vins.

## Derniers Prix

**GOLD**

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo godello 2024

2025 Mundus Vini: Pulpo godello 2024 **\*\*Best of Show Galicia\*\***



## Afrique du Sud – Cap occidental Pulpo Sauvignon Blanc – Afrique du Sud

Fidèle à ses origines, ce sauvignon blanc capture l'essence du raisin cultivé dans le climat humide du Cap occidental en Afrique du Sud.



### Région

L'Afrique du Sud est en train de devenir l'une des régions viticoles les plus intéressantes au monde, en particulier pour les vins issus du cépage sauvignon blanc. La plupart des vignobles de cette variété sont situés dans la partie occidentale du pays, connue sous le nom de « Western Cape ». Cette région est parfaitement adaptée à la culture de raisins de sauvignon blanc de grande qualité, car elle offre une combinaison idéale de zones de culture, allant de la côte au climat doux aux zones montagneuses au climat plus froid. Ces conditions donnent naissance à des vins d'excellente qualité, agréablement aromatiques et au goût intense et expressif.

CÉPAGE  
**Sauvignon blanc**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**12.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 7 y 10°C.**

### Notes de dégustation

Au nez, c'est un vin net et direct, avec des arômes rappelant les agrumes et les fruits tropicaux. Il offre des saveurs intenses avec des notes florales et herbacées.

### Accords

Ce Sauvignon Blanc a un style fin et délicat et peut être associé à différents types de cuisine. Principalement des plats doux, des poissons et des fruits de mer, des crèmes froides ou des salades.  
C'est un vin parfait pour l'apéritif et à déguster au verre.

### Informations techniques

Après le pressurage, le moût macère pendant 6 à 8 heures à basse température afin d'obtenir une expression maximale des arômes. La fermentation est contrôlée, à une température comprise entre 14 et 16 °C, dans des cuves en acier inoxydable.

À chaque étape du processus de fabrication, le vin fait l'objet d'un traitement minutieux.

### Derniers Prix

**OR**

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024

**90 POINTS**

2025 Decanter: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024



## Vins de Nouvelle-Zélande

### Pulpo Sauvignon Blanc New Zealand

Pulpo Sauvignon Blanc vous invite à découvrir le goût des vins du «Nouveau Monde» avec n'importe quelle recette de la cuisine espagnole, le poisson et les fruits de mer sont lui meilleur tandem.



vivino

4.2



## Région

CÉPAGE

**Sauvignon blanc**

STYLE

**Vin  
tranquile**

TENEUR EN ALCOOL

**12.5%**

CONSEILS DE  
DÉGUSTATION

**7-10°C**

## Notes de dégustation

Ce vin a des arômes intenses de fruits tropicaux et goût d'agrumes avec des saveurs intenses de maracuyá et intense groseille.

## Accords

Il accompagne très bien la plupart des poissons, des salades de la mer ou des fromages frais ou de chèvre.

## Informations techniques

Après un suivi rigoureux de la maturation des raisins, le moment optimal de récolte est déterminé. Les raisins sont égrappés et macérés en dessous de 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations se produisent à basse température pour maximiser les arômes primaires typiques de cette variété.

## Derniers Prix

**OR**

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024

2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024