



Vino de la Tierra de Castilla Peñasol Chardonnay

Les meilleurs raisins des vignobles de la « Valle de las Piedras » mûrissent sous le soleil radieux de la région du centre de l'Espagne. Ce vin est produit à partir de Chardonnay, récemment planté dans cette région d'Espagne. Les sols calcaires et argileux sont parfaits pour ce cépage.

☐ Région

Tout comme les vins de pays en France, le Vino de la Tierra de Castilla est une indication géographique protégée espagnole regroupant les vins produits dans la région autonome de Castille-La Manche. On trouve à une altitude de 700 mètres des sols calcaires et argileux et les précipitations y sont peu abondantes.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Sa température optimale de dégustation se situe entre 10°C et 12°C.

☐ Notes de dégustation

Jaune pâle avec des teintes dorées, ce vin dégage des arômes de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux sur un subtil fond minéral. C'est un vin élégant, clair et frais.

☐ Accords

Il accompagne très bien certaines entrées ou des plats légers comme les pâtes, les poissons, les fruits de mer et des fromages doux.

☐ Informations techniques

Après un contrôle minutieux, les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré au niveau de la douceur et de l'acidité. La production commence par une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation du moût a lieu à une température contrôlée de 18°C dans des cuves en acier. Le processus de vieillissement sur lies continue pendant une courte période, qui dure généralement 2 mois.