



Saxum 2004

D.O. Rueda

Terna Bodegas

Caractéristiques

Région :	Rueda - Espagne
Appellation :	D.O.Rueda
Encépagement :	Pur Sauvignon
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire et sablo-limoneux
Situation :	En plateau, petits coteaux
Production moyenne :	4479 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	25 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en cuves de chêne thermo-régulées
Elevage :	8 mois en barriques de chêne français avec bâtonnage des lies
Vinificateur :	Richard Sanz Martin
Propriétaire :	Famille Sanz Martin

Analyse

Visuel :	Robe or pâle brillant.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est très expressif. Il s'exprime sur des notes de fruits jaunes très mûrs comme la poire, la mirabelle et les agrumes confits. On perçoit également des notes élégantes de boisé et d'amande douce. A l'aération se développe des senteurs mentholées et réglissées.
Gustatif :	En bouche, l'attaque est fraîche puis le vin se fait ample et gras avec une superbe structure en milieu de bouche. Une belle fraîcheur mentholée lui apporte beaucoup de longueur.
Global :	Une réussite étonnante en Sauvignon. Ce vin est le frère de la Cuvée V3 dégustée le mois dernier sur le thème Espagne. La Rueda est décidément une belle terre à vins blancs.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2012
Prix estimé à ce jour :	22.00 € TTC – Tarif club : 20.50 € TTC
Accords mets - vin :	Gambas grillés
Service :	Carafer 1/2 heure avant de servir à 12° C