



PAZO DE SENORANS
Albarino blanc 2006
D.O. Rias Baixas
ESPAGNE

Caractéristiques

Région :	Espagne Galice
Appellation :	D. O. Rias Baixas
Encépagement :	100% Albarino
Age moyen des vignes :	37 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Petites parcelles entre citronniers et eucalyptus
Vendanges :	Manuelles en cagettes de 17kg
Rendement moyen :	40 hl / ha
Vinification :	Fermentation sur levures indigènes, pas de malolactique
Elevage :	5 mois en cuve INOX
Vinificateur :	Javier Izurieta Romero
Propriétaire :	Famille Izurieta Romero

Analyse

Visuel :	Robe jaune bel éclat
Olfactif :	Le nez est très frais et pur. Des senteurs d'agrumes (citron, pomelos), de fruits blancs (pêche) et de fleurs (tilleul) se dégagent d'un ensemble également subtilement minéral et fumé.
Gustatif :	L'attaque de bouche est pure et fraîche. Gras et onctueux, le milieu de bouche rappelle les agrumes. Enfin une superbe acidité saline et iodée tend le vin dans la longueur.
Global :	Voici un des vins blancs les plus purs et élégant d'Espagne. Issu d'un vignoble proche de l'océan, il possède une salinité particulière qui fait de lui un parfait compagnon des fruits de mer.

Dix-verres

Apogée :	2008 – 2016
Prix estimé à ce jour :	16,80 € TTC – prix club : 15,70 € TTC
Accords mets - vin :	Plateau de fruits de mer
Service :	Servir à 12 °C, carafes 1 heure