AD GAUDE BLANCO

Casa Cesilia

Espagne

Alicante

Alicante Do

Albarinho, Loureira

12.5%

Jaune paille avec des reflets dorés.

Très complexe avec des arômes de pêche, coings, entremêlés de vanille, thym, noisettes et amandes grillées

Très équilibré, une fraîcheur remarquable du début jusqu'à la finale, des notes salines enrobé d'une belle onctuosité.

Les raisins sont égrappés et macérés pendant environ 2 heures afin d'optimiser l'extraction aromatique. Après le pressurage, le moût est transféré dans des barriques de chêne français pour la fermentation. Ensuite, le vin est vieilli pendant 8 mois dans l

NOS RECOMMANDATIONS

5 à 10 ans

En apéritif avec du jambon type pata negra, avec des plats de poissons ou de viandes blanches

Blanc complexe : Vin structuré et équilibré accompagnant facilement un repas avec des plats plus élaborés et riches

ALICANTE

Située au sud-est de l'Espagne, Alicante est une DO (Denominacion de Origen) proche de la ville de Valence.

Si l"origine de la culture du vin dans la région d'Alicante est attribuée aux phéniciens dont l'influence s'étendait dans cette zone vers l'an 1000 avant J.-C, c'est réellement durant la Renaissance que la renommée de la région prend toute son ampleur.

Particulièrement appréciés par les Rois de France et les écrivains qui en attestent l'excellence dès le XVIe siècle, les vins d'Alicante ont progressivement gagné en notoriété pour finalement obtenir le statut d'appellation d'origine contrôlée (DO) en 1932.

La région est divisée en deux sous-zones : la Marina sur la côte nord d'Alicante et Vinalopo dans l'arrière-pays à l'ouest de la ville d'Alicante. Si la Marina est dotée d'un climat méditerranéen et de sols argilo-calcaires, la région de Vinalopo au climat plus continental se prête particulièrement bien au cépage rouge Monastrell qui représente 75% de la culture viticole de l'appellation.

CASA CESILIA

Les vignobles de Casa Cesilia se situent dans une enclave privilégiée à la périphérie de la ville de Novelda (Alicante). Le climat méditerranéen bénéficie d'une légère influence continentale et de vent fréquent. Ces conditions permettent une lente maturation des raisins et un maintien du taux d'humidité très bas toute l'année, protégeant la vigne des maladies fongiques.

Depuis 2009, Casa Cesilia a opté pour une production écologique, durable et respectueuse de l'environnement. La vigne est travaillée sans produit chimique afin d'obtenir des vins de meilleure qualité et plus complexes. La philosophie est de chercher les typicités des cépages et du terroir dans toute la gamme des vins produits.

Le cépage indigène Monastrell est l'étoile dominante et incontestée du vignoble de la propriété Casa Cesilia. En plus de cette variété le Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot et Syrah pour les rouges, et Albariño, Macabeo, Moscatel, Malvasia et Sauvignon blanc pour les blancs sont aussi cultivés.

Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch