

BLANCO SELECCIÓN

ESPAGNE, ARAGON, 2018

APPELLATION : CAMPO DE BORJA DO
CÉPAGE : 50% MACABEO, 50% CHARDONNAY

DOMAINE

Mettant de l'avant leurs capacités technologiques, leurs techniques de culture et de vinification ainsi que leurs circuits de distribution, tant en Espagne qu'à l'étranger, les maîtres derrière Borsao n'oublient pas de mettre en évidence leurs origines.

L'entreprise s'est établie à Borja, une ville riche en culture, où les habitants vouent un amour sans limites à la culture de la vigne. Aujourd'hui, la marque emblématique BORSAO est devenue un mythe à travers le monde entier, renforcée par l'adhésion récente des magnifiques vignobles des caves de Pozuelo et Tabuenca, une acquisition dont ils sont fiers.

TERROIR

Géologie: galets roulés Âge de la vigne: entre 25 et 30 ans.

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox, à température contrôlée entre 14°C et 18°C. Vieillessement en barrique de chêne français durant 3 mois.

CARACTÉRISTIQUES

Au nez, puissants arômes de fruits tropicaux, d'agrumes et d'ananas. La bouche est fraîche et grasse à la fois. Un très bel équilibre entre le fruit et l'acidité.

ACCORDS METS ET VIN

Fera un bel accord avec un burger de truite saumonée, mayonnaise au citron et aux câpres, une pizza au fromage italien et amandes au miel ainsi qu'avec une crêpe au jambon et au fromage.

MENTIONS ET MÉDAILLES

- 3 étoiles, RAPPORT QUALITÉ PRIX, Guide Phaneuf 2019, mill. 2016 - 88 points James Suckling 2017, mill. 2016 - GREAT VALUE Wine Spectator 2018, mill. 2016 - 3 étoiles, RAPPORT QUALITÉ PRIX, Guide Phaneuf 2018, mill. 2015 - BEST BUY Wine Enthusiast 2017, mill. 2015



PRIX DÉTAIL : 12.75 \$ | PRIX LICENCIÉ : 12.30 \$ | CCNP : 10856161 | VIN BLANC - 750 ML



SPÉCIALITÉ APP. CONTINU



0 8 4 1 2 4 2 3 1 2 0 7 4 6