

Apasionado de José Pariente Dulce 2023 José Pariente - 50 cl.

Cela fait des années que Marivi expérimente la vinification de vins nobles avec du sucre résiduel. En 2010, pour la première fois, elle y est parvenue.



Vinification

Récolte tardive, fermentation à très basse température et 5 mois sur lies en cuves, pour obtenir plus de structure.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2027
A boire jusqu'à : 2030



Servir

12°C dans un grand verre.



Analyse des essais

Jolie robe jaune aux reflets verts, très jeune d'aspect. Aromes expressifs et très frais - citron, ananas, La bouche, également pleine de vivacité, confirme cette fraîcheur aromatique qui transcende la matière sucrée. La typicité du Sauvignon est bien là, mais reste dans certaines limites. Tout sauf un vin ennuyeux.

Description domaine

Ce domaine de Rueda ne compte plus les récompenses. Marivi pousse le Verdejo à ses limites. Levures indigènes, soufre minimum, micro-vifications parcellaires... elle met tout en oeuvre pour montrer que ce cépage vaut bien mieux que ce que l'on trouve généralement sur le marché.



Style de vin:

Blanc doux mais à l'acidité marquée



Assemblée

Sauvignon blanc (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Rueda



Domaine viticole:

José Pariente