

MIUT, El Jabonero 2020 Toro Albalá - 75 cl.



MIUT est le nouveau fleuron de la célèbre bodega Toro Albalá. Cette cave est surtout connue pour ses superbes vins doux à base de Pedro Ximénez. Mais avec Fátima Ceballos, la cave s'est rendue compte du potentiel inexploré que ce cépage présentait. Toro Albalá dispose des meilleurs terroirs van l'appellation Montilla-Moriles. Avec Fátima, l'entreprise a décidé de commencer à travailler certaines parcelles de leurs vieilles vignes d'une manière tout à fait différente, dans le but de produire de grands blancs de terroir. 2020 a été leur premier millésime. El Jabonero est situé dans la Sierra de Montilla, sur les flancs du Cerro Macho, une colline difficile d'accès aux sous-sol typique d'antehojuela, une variante de l'albariza à la structure sableuse, très lâche.



Vinification

Récolte manuelle en petits paniers, à parfaite maturité. Fermentation avec levures indigènes, 85% en fûts de chêne et 15% en dolia de terre cuite. Ensuite, 10 mois d'élevage sur lie. Production limitée à 3.990 bouteilles. Cuvée issue d'une seule parcelle.



Potentiel de stockage

A boire dès 2022.
A son apogée entre 2022 et 2024.
Jusqu'en 2026.



Servir

Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe et de le servir dans un large verre, type verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe brillante aux reflets d'or. Au nez, de belles notes d'agrumes, avec une minéralité toute calcaire, mais aussi des notes épicées très méditerranéennes. La bouche, elle, est puissante, mûre et ample, avec une finale très longue. Fait penser à un grand blanc du Rhône.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Pedro Ximénez



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Montilla-Moriles



Domaine viticole:

Toro Albalá

Description domaine

Embouteiller le temps; voilà ce que fait Toro Albalá avec ses Pedro Ximénez d'exception. La Buena Vida possède une des plus belles collections au monde de ces grands vins de desserts



Biologique