

Mestizaje Blanco 2023 Mustiguillo - 75 cl.



Après avoir ressuscité le Bobal, Toni s'est attaqué à la réhabilitation d'un autre cépage: la Merseguera. Cette variété typique de l'Alto Turia, dans la région de Valence, avait presque totalement disparu et le peu qui restait donnait rarement de grands vins. Le projet a démarré il y a une dizaine d'années, avec un vignoble de forte pente à 900 mètres d'altitude; les vignes de Bobal y mûrissaient très mal, à cause du froid. Alors Toni a remplacé tous les plants avec de la Merseguera. 2011 a été le premier millésime mis en marché - mais en petite quantité. Pour plus d'arômes et de peps au vin, il ajoute aussi un peu de malvoisie et de viognier dans l'assemblage.

 **Vinification**
Cuves inox. Fermentation alcoolique à température contrôlée (10-16°C).

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2024
Optimum: 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026

 **Servir**
Servir à 12°C dans un grand verre.

 **Analyse des essais**
Nez très expressif de fleurs, de melon, très séduisant. La bouche démarre sur une touche pleine de vivacité, très fraîche, légèrement perlante; rien d'opulent ni de solaire dans ce sec vin, c'est tout en finesse. Les arômes du nez se confirment en bouche, avec un je ne sais quoi qui nous emmène loin de l'Espagne. Un vin équilibré.

 **Style de vin:**
Méditerranéen, frais et gastronomique

 **Assemblée**
Merseguera (65%), Viognier (24%), Malvasia (11%)

 **Région:**
Levante

 **Appellation:**
D.O.P. Tierra de Terrerazo

 **Domaine viticole:**
Mustiguillo

Description domaine

Mustiguillo est à la base du renouveau du Bobal et de la Merseguera au Levante. Seul dans sa zone de production depuis 2003, le domaine s'est donc affilié à l'association des Vinos de Pago en 2010.

 **Biologique**