

Goliardo A Telleira 2023 Forjas del Salnés - 75 cl.

Un Albariño tout en pureté, issu de vieilles vignes de 50 ans sur sols granitiques sableux, juste au dessus du niveau de la mer. La production n'est que de 1.000 bouteilles.



Vinification

Récolté à la main sur les 1200 ceps que compte la parcelle. Fermentation en tonneaux de 750 litres de chêne français, uniquement avec levures indigènes. Puis élevage en vieux foudres de chêne français pendant 12 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2025-2027
A boire jusqu'à: 2030



Servir

Servir frais dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe d'un jaune clair. Nez de fruits exotiques, de miel, avec quelques notes d'embruns. La bouche allie la fraîcheur à la tension minérale. Long et vif en finale.

Description domaine

Un des plus petits domaine viticoles des Rias Baixas, mais aussi un des plus connus des connaisseurs. La génération actuelle, avec Rodri à la barre, élabore depuis 2005 de superbes blancs mais aussi et surtout des rouges à l'accent atlantique (et galicien) bien marqué. Ici, on travaille entièrement en bio, et avec un minimum d'intervention. Attention, vins d'initiés!



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

Albariño (100%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Rias Baixas



Domaine viticole:

Forjas del Salnés



Biologique