

Étoile 2019 Muchada-Léclapart - 75 cl.



Servir

Important: Alejandro Muchada conseille de laisser reposer les bouteilles deux semaines après la livraison avant de les ouvrir. Une fois ouvert, ce vin évolue et devient encore plus complexe après quelques jours.

Description domaine

Quand un vigneron culte de la Champagne, David Léclapart, s'associe avec un vigneron andalou aux idées originales (Alejandro Muchada) pour mettre en valeur les meilleurs terroirs calcaires d'albariza, en Andalousie, le résultat ne peut être que magique. Les deux compères produisent des vins secs, non mutés, à partir du Palomino, qui, bien qu'il soit le cépage de base du sherry, reste sous-estimé en Espagne. Même nous avons été bluffés quand nous avons découvert leurs cuvées, d'une qualité et d'une complexité inattendues. Des vins originaux, au caractère atlantique et d'une belle minéralité.



Style de vin:

Atlantique, frais et tendu



Assemblée

Palomino



Région:

Andalucía



Appellation:

Sanlúcar de Barrameda



Domaine viticole:

Muchada-Léclapart



Biodynamie