

## Las Fincas de José Pariente 2023

### José Pariente - 75 cl.



Voici le haut de gamme du domaine, un vin de grande complexité. La plupart des gens estiment que le Verdejo n'est pas particulièrement apte à la fermentation en fûts de chêne, mais ce F.E.B. a gagné en structure, sans rien perdre en fraîcheur. C'est un hommage de Marivi à son père, qui a soigné ces vieilles vignes pendant sa vie entière.



#### Vinification

Elevage de 6 mois (avec bâtonnage journalier) en fûts de chêne français de 2ème année.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2024- 2026  
A boire jusqu'à : 2029



#### Servir

Frais (12°C), dans un grand verre.



#### Analyse des essais

Le nez offre des arômes de fruits mûrs (pêche, abricot), suivis de mie de pain, épices méridionales, ras-el-hanout et gingembre. Rondeur à l'attaque en bouche, contrebalancée par une belle acidité, typique du Verdejo. Un vin subtil, au style quasi-bourguignon. Le milieu de bouche présente fraîcheur et minéralité : le caractère du Verdejo, joliment enrobé d'une touche boisée élégante. Excellent rapport qualité/prix.



#### Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



#### Assemblée

Verdejo (100%)



#### Région:

Castilla y León



#### Appellation:

D.O. Rueda



#### Domaine viticole:

José Pariente

#### 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.