



Blanco, 2020

Bodegas Muga

ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, RIOJA ALTA

Un blanc polyvalent qui étonne avec sa bouche très saline, fruitée et une finale épicée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	80% Viura, 10% Grenache blanc, 10% Malvasia
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2.1 g/l
SUPERFICIE	25 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Dans la région de la Rioja, dans la vallée de Najerilla entre 550 et 600 mètres d'altitude
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et alluvial
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Macération dans la presse pendant environ 8 heures. Fermentation en fûts de chêne français neuf.
ÉLEVAGE	3 mois sur ses lies fines avant l'embouteillage.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune paille clair avec des reflets verts. Au nez, on retrouve des arômes de fruits vifs et croustillants, principalement ceux de la pomme verte et des agrumes, de belles notes d'épices ainsi que le côté sucré des pâtisseries. En bouche, l'attaque est soyeuse, minérale et enveloppante. On dénote bien le travail des lies fines, ce qui ajoute de la complexité et une belle persistance au vin.
CONSOMMATION	Parfait pour les plats de poisson, de crustacés et de riz grillés, entre autres. Servir à 8°C. Prêt à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 3 ans suivant le millésime.

CODE SAQ

860189

TYPE

Vin blanc

FORMAT

12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE

19.40 \$





PRIX ET MENTIONS



« UN VIN
ABORDABLE AVEC
UNE EXCELLENTE
FINALE
PERSISTANTE ET
JUTEUSE. » MANDI
ROBERTSON, THE
SUBURBAN, LE 9
SEPTEMBRE 2021

« À UNE ÉPOQUE, LA MAJORITÉ DES BLANCS DE RIOJA ÉTAIENT ÉLEVÉS EN BARRIQUES. PUIS VINT LA MODE DES VINS TOUT EN FRAÎCHEUR, VINIFIÉS EN CUVES INOX. PAS TOUJOURS ÉVIDENT DE SAVOIR À QUOI S'ATTENDRE ! CELUI-CI, ÉLABORÉ AVEC DU VIURA ET 10 % DE GRENACHE BLANC ET DE MALVOISIE, EST FERMENTÉ EN PARTIE EN BARRIQUES NEUVES, AVEC UN ÉLEVAGE SUR LIES DE TROIS MOIS. LE NEZ SE DÉVELOPPE DOUCEMENT, AVEC DES NOTES DE POMME VERTE, D'AGRUMES ET D'HERBES, PUIS DE POIRE, DE PÊCHE, D'AMANDE ET DE CRÈME. LE BOIS, BIEN INTÉGRÉ, APPORTE DES NOTES LÉGÈREMENT GRILLÉES ET ÉPICÉES. UNE CERTAINE RICHESSE EN BOUCHE EST ÉQUILIBRÉE PAR DE DÉLICATES ASPÉRITÉS TANNIQUES ET UNE FINALE À L'IMPRESSION MINÉRALE. UN VIN FAIT POUR LA TABLE, À ESSAYER AVEC UN POISSON EN CROÛTE DE NOIX OU DES CÔTELETTES DE PORC AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME. » VÉRONIQUE RIVEST, LA PRESSE, LE 24 JUILLET 2021 »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les vignobles Muga sont situés au pied des Montes Obarenses, dans le Rioja Alta. Le Rioja est l'une des quelques régions dans le monde où le vin est issu uniquement de variétés indigènes de raisins. Ainsi, les vins «Muga» sont le reflet typique du climat et de la géographie de la région. Le vieillissement en fût de chêne est très important dans les traditions de la Rioja. Muga a même sa propre tonnellerie qui est tout simplement magnifique! On y fait la sélection des meilleurs chênes et assure la fabrication de A à Z. La position géographique favorable dans le Rioja Alta et la tonnellerie ajoutent encore plus de magie et d'identité aux vins. À la dégustation, le résultat est tout simplement spectaculaire.