



Conde de Haro Blanc de Blancs, 2021

Bodegas Muga
ESPAGNE, VALLÉE DE L'ÈBRE, RIOJA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	30% Chardonnay, 70% Viura
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,70 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent à 550 mètres d'altitude dans la zone de Sajazarra, Cellorigo et Fonzaleche, sur les pentes des montagnes d'Obarenes, dans la région de Villalba de Rioja
EXPOSITION	Nord, protégeant ainsi les vignes des chaleurs excessives de l'été qui peuvent altérer les arômes délicats des raisins
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire et alluvial
VINIFICATION	Première fermentation du moût est en fût de chêne où ils restent sur lies jusqu'à fin avril. Une fois la liqueur de tirage (solution de levure et de sucre) ajoutée, le vin est mis en bouteille et la seconde fermentation se déroule très lentement pendant 3-4 mois à une température contrôlée de 10-11°C. Une telle fermentation lente nous permet de maintenir une grande intégrité des bulles.
ÉLEVAGE	Le vin est conservé sur lattes pendant au moins 18 mois avant que les bouteilles ne soient refermées avec des bouchons de liège.

CODE SAQ
12396794

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.25 \$



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.