



Menade Verdejo, 2020

Bodegas Menade
ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, VINO DE LA TIERRA

Représente la fraîcheur, la partie la plus sauvage de la variété Verdejo.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Verdejo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 20 et 25 ans
RENDEMENTS	Entre 6000 et 8000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2.9 g/l
SUPERFICIE	200 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la vallée du Duero, à 800 mètres d'altitude
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaires et galets
VINIFICATION	60% en vendange nocturne mécanisée et 40% en vendange manuelle. Fermentation en cuves d'acier inoxydable à l'aide des levures indigènes. Température contrôlée 18°C à 22°C.
ÉLEVAGE	3 semaines sur lies. Clarification à la bentonite, stabilisation naturelle à froid et filtration par cellulose naturelle.
DÉGUSTATION	Robe brillante de couleur jaune paille avec des reflets métalliques. Au nez, le vin exprime un concentré d'arômes variétaux. On dénote des arômes de fruits blancs entremêlés à des nuances végétales et de plantes aromatiques comme le thym, le laurier et le fenouil. En bouche, l'acidité est marquée avec des saveurs salines et minérales. C'est un vin équilibré, onctueux avec une finale élégante rappelant la présence de fruits frais.
CONSOMMATION	Parfait pour des plats épicés, curry de légumes, fruits de mer. Servir entre 8° et 10°C. Prêt à boire maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans.

CODE SAQ
14004125

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.35 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ADVOCATE
(ROBERT
PARKER) 88/100



50 VINS
RAFRAÎCHISSANTS
À ESSAYER CET
ÉTÉ, PATRICK
DÉSY, NADIA
FOURNIER ET
MATHIEU
TURBIDE, LE 26
JUN 2020



VINS DE
CHALEUR,
VÉRONIQUE
RIVEST, LA
PRESSE+, LE 27
JUN 2020



"SALIVANT,
DROIT, PUR, NET,
TENDU ET BIEN
VIGOREUX AU
GUSTATIF"
PHILIPPE
LAPEYRIE, I
HEART RADIO, LE
23 SEPTEMBRE
2021

« "DANS CETTE CUVÉE ÉLABORÉE PAR LE DOMAINE MENADE, LES ARÔMES DE CITRON, DE LIME ET DE CERFEUIL REMPLISSENT LE VERRE. EN BOUCHE, SA TEXTURE RAPPELLE LA PÂTE D'AMANDES. C'EST LONG, SAVOUREUX ET... BIO. UN BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX ET UN INCONTOURNABLE POUR ACCOMPAGNER LES SALADES DE PÂTES ET LE POULET." KARYNE DUPLESSIS PICHÉ, LA PRESSE, 27 JUN 2020 »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bodegas Menade a été fondée en 2005, mais la véritable histoire de la famille a commencé en 1820, lorsque les ancêtres cultivaient la vigne dans divers endroits aujourd'hui attribués à la D.O. Rueda. Chez Menade, on substitue des traitements chimiques à d'autres techniques naturelles, telles que les infusions de plantes (orties, cannelle) ou de lactosérum, plus respectueuses du sol, de la vigne et des levures. «Nous voulons retourner à la nature ce que l'homme a volé. La clé est de combiner la tradition et la technologie pour dorloter les souches. Il s'agit de rechercher une alliance avec l'environnement pour tirer parti des ressources qu'il fournit, pour en prendre soin à travers les pratiques culturelles traditionnelles.» Toutes ces pratiques ont une répercussion sur le résultat final des vins, en plus d'être gouteux, ils font du bien. Ils élaborent des vins sans allergènes et sans histamines.