



Shaya Verdejo, 2019

Bodegas y Viñedos Shaya - Gil Family Estate
ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO, RUEDA

Un verdejo frais et mielleux, un blanc de gastronomie.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Verdejo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.6 g/l
SUPERFICIE	30,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes situent dans la région ouest de Segovia, à 858 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'appellation Rueda est géographiquement remarquable, à une altitude de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Sablonneux recouvert de galets de rivière et sous-sol contenant une petite quantité d'argile
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en cuves inox à température contrôlée et une partie en fût de chêne français. Fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	20% dans des barriques françaises ayant la capacité de contenir de 500 à 600 litres.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune paille. Au nez, des arômes d'épices à gâteaux toastés, de muscade, de fleurs du printemps, de pâte d'amande et de noyaux de fruits. En bouche, un vin riche et complexe qui comporte une belle acidité minérale laissant une finale longue et fraîche.
CONSOMMATION	Idéal avec de la morue poêlée et des légumes de saison, une casserole de fruits de mer au safran ou des beignets de courgettes à la menthe. Servir entre 7 et 10°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 2 ans.

CODE SAQ
11377014

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.50 \$



PRIX ET MENTIONS



VINOUS 91/100

« UN BIEN BON VERDEJO PRODUIT PAR LA FAMILLE ESPAGNOLE GIL QUI EXCELLE DANS L'APPELLATION JUMILLA. ICI, ON EST EN RUEDA, ET CELA SE SENT TOUT DE SUITE À TRAVERS CE VERDEJO PLUTÔT GOURMAND CES ARÔMES D'ÉPICES DOUCES. IL Y A UN PETIT PARFUM DE PRINTEMPS CHALEUREUX AVEC CE FRUITÉ GÉNÉREUX ET CES NOTES GRILLÉES. BELLE FRAÎCHEUR EN FINALE. AVEC UN BEAU POISSON BLANC AU FOUR, CE SERA PARFAIT. » 10 BONS VINS BLANCS POUR ACCUEILLIR LE PRINTEMPS, LE 17 MARS 2021, TOUT SUR LE VIN »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Bodegas Shaya est un autre projet de la famille Juan Gil. Le domaine est situé au sud-est de Rueda dans la région de Segovia. Les vignes proviennent d'un vignoble de très vieilles vignes de Verdejo avec un très faible rendement. Belinda Thompson du domaine australien Crawford River dans la Vallée de Vitoria (qui produit des vins blancs de grande qualité) est à la tête de la direction technique. Depuis quatre générations, le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil souhaite obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin, et ce, dans le plus grand respect de l'environnement. Avec le temps, la famille a acquis plusieurs domaines en Espagne. Le but était d'aller chercher un grand patrimoine de vieilles vignes. Ils ont poussé à limiter leur empreinte environnementale en étant autosuffisant en électricité sur la majorité des vignobles. Toutes les vignes en cépage rouge de la famille Gil sont en conversion bio depuis plus de 3 ans. Les vins sont aussi vegans et sans histamine.