



DIVERSE

Peralba, Betzinera

L'Enclòs de Peralba

L'Enclòs de Peralba est un projet de Roc et Leo Gramona dans le Penedès, en dehors des classifications D.O. traditionnelles. Cousins au sein de la célèbre famille Gramona, ils ont décidé de suivre leur propre voie. Leurs vignobles sont conduits en bio ou en biodynamie, avec des cépages autochtones et une intervention minimale en cave. Ils se concentrent sur de petites parcelles de caractère aux sols riches en calcaire. Idéal avec des plats de poisson légers, des fruits de mer, un risotto aux notes d'agrumes, des légumes grillés ou des plats aux herbes fraîches comme la coriandre ou le fenouil. Il convient aussi à l'apéritif.

Betzinera

Le Betzinera est un 100 % Xarel·lo issu de vieilles vignes, cultivées sur des sols argilo-calcaires (Font de Juí) près de Sant Sadurní d'Anoia. Vendangé à la main, il fermente spontanément avec des levures sauvages, est pressé puis élevé pendant neuf mois en fûts de chêne français usagés de 500 litres. Arômes de fruits blancs, d'agrumes et d'herbes, avec des nuances minérales et florales. Frais, pur et élégant dans sa structure.



Référence

240121

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Divers
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Appellation	Vino De Espana
Cépage(s)	xarello
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Poisson, Crustacés et coquillages, Apéritif