

CUVÉE

BRUT NATURE RESERVA 2011

L'équilibre à son meilleur! Fraîcheur bien présente malgré les 12 années de vie de cette bouteille, le tout sur fond de notes de citron confit avec une pointe de noisette! Les bulles élégantes sont encore très vives et invite à prendre notre temps pour se régaler. À accorder au dessert ou avec un beau plateau de fromages et un peu de confiture d'abricot!

| | |
|-----------------|---|
| CÉPAGE | vigiriega blanco |
| TERROIR | vignes de 30 ans en moyenne sur sols de schistes et d'argiles |
| MODE DE CULTURE | biodynamique |
| VINIFICATION | grappes entières / pressurage direct / refermentation en bouteille avec ajout de moût issu de vendanges tardives / 18 mois sur lattes / dégorgé à la volée / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 18 mois sur lattes en bouteilles |
| ACCORD | À accorder au dessert ou avec un beau plateau de fromages et un peu de confiture d'abricot! |



BARRANCO OSCURO

ARTISAN.E.S : MANUEL VALENZUELA, LORENZO VALENZUELA & LUISA VALENZUELA