



Belondrade y Lurton 2023

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 7.33

Robe jaune d'or brillante. Au nez, d'élégants arômes torréfiés avec des notes minérales et des fruits épicés. En bouche, un vin rond avec une pointe de toast beurré, des fruits exotiques murs et des notes équilibrées de chêne. Un vin frais avec une remarquable finale persistante grâce à une belle acidité.

Producteur	Belondrade
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Rueda DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Verdejo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	6103423
Accord mets et vins	Grillades, Fromage, Viande fumée
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Les baies sont récoltées et vinifiées séparément, puis sont élevées sur lies en fûts de chêne français neufs pendant 10 mois. Par la suite, on procède à une sélection pour l'assemblage. L'ensemble de la production est mise en bouteille au même moment et y vieillit au moins 5 mois avant d'être commercialisée.

Terroir

Les vignobles de Belondrade se trouvent dans le village de La Seca. Le nom est ici tout un programme, car la pluviométrie annuelle est très faible, entre 300 et 500 mm. Belondrade travaille sur 23 parcelles différentes, qui offrent des types de sols, des expositions, des types de clones et des âges de vignes différents. Ces parcelles sont vinifiées séparément et seuls les vins finis sont assemblés en une cuvée complexe.

Histoire





Didier Belondrade est aujourd'hui sans conteste l'un des plus importants producteurs de vin blanc d'Espagne. Son fameux Belondrade Blanco Fermentado en Barrica a non seulement ouvert une nouvelle voie au cépage vedette castillan verdejo, mais a aussi donné un visage au terroir de la DO Rueda. Didier et sa maîtresse de chai, Marta Baquerizo, exploitent tout le potentiel des quelque 28 hectares de vignes et ne transforment que les meilleurs raisins pour leurs propres vins.

