



Ladredo 2021

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 6.00

Ladredo allie intensité et précision. Le bouquet dévoile des fruits rouges et noirs, des notes de tabac, de menthe, des nuances florales ainsi que de fines épices. La bouche est élégante et droite, portée par une belle fraîcheur, des tannins très fins et une longue finale complexe offrant un excellent potentiel de garde.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribeira Sacra DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Mencía, Garnacha Tinta, Alicante Bouschet
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322891
Accord mets et vins	Gibier, Champignons, Truffes
Avis	James Suckling 98/100



Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et fermentés avec 100 % de grappes entières dans des cuves en bois ouvertes. Après deux mois de macération, le vin est élevé pendant 22 mois en barriques de chêne français. Il n'est ni collé ni filtré afin de préserver toute l'identité du terroir.

Terroir

Le vin est issu de la Ribeira Sacra, en Galice. Les vignes de plus de 50 ans sont plantées sur des sols schisteux entre 600 et 650 mètres d'altitude. Les fortes pentes et le climat frais confèrent au vin sa fraîcheur, sa finesse et sa profondeur aromatique. Les cépages Mencía, Garnacha et Alicante Bouschet s'y assemblent avec une grande harmonie.

Histoire





Ladredo porte le nom d'un vignoble de plus de 50 ans planté sur un coteau extrêmement escarpé, où chaque intervention est réalisée manuellement. Ce projet commun entre Niepoort et Guímaro vise à révéler toute la fraîcheur et l'élégance de la Ribera Sacra.

