



## Belondrade Quinta Apolonia 2025

CHF 22.00 | 10 cl = CHF 2.93

Jaune doré pâle. Le nez est frais et épicé, avec des arômes de melon et de pêche ainsi que des notes florales subtiles. La fermentation partielle et l'élevage en barrique confèrent au vin un bouquet aromatique et crémeux ainsi qu'une texture agréablement douce. La finale est équilibrée et aromatique.

|                               |                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Belondrade                                               |
| Type d'article                | Vin blanc                                                |
| Pays                          | Espagne                                                  |
| Région                        | Rueda DO                                                 |
| Sous-région                   | VdT Castilla y León (Rueda)                              |
| Appellation                   | VdT                                                      |
| Millésime                     | 2025                                                     |
| Format                        | 75 cl                                                    |
| Alcool                        | 13.5 %                                                   |
| Température de consommation   | 8° - 10°                                                 |
| Conservation                  | jusqu'en 2028                                            |
| Cépages                       | Verdejo                                                  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                    |
| Informations complémentaires  | Biologique                                               |
| Numéro d'article              | 6103225                                                  |
| Accord mets et vins           | Poisson, Volaille, Veau, Fruits de mer, Paella, Apéritif |
| Avis                          | Robert Parker 92/100                                     |

### Vinification

Vinifié en cuve d'acier et en barriques françaises, puis élevé pendant 4 mois en barriques françaises (30%) et en cuves d'acier (70%).

