



Dominio del Pidio Blanco 2016

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

Robe jaune d'or intense. On retrouve dans ce vin des arômes subtils d'agrumes, des notes florales et des nuances minérales à foison. Charnu et intense en bouche, il est corsé et équilibré, tout en présentant une fraîcheur et une précision remarquables. La richesse des arômes et la minéralité prononcée lui offrent une finale merveilleusement persistante. Ce blanc compte parmi les meilleures productions de la Ribera del Duero avec le cépage albillo. Déjà légendaire, alors qu'il ne s'agit que de son deuxième millésime!

Producteur	Cillar de Silos
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Albillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1010366
Accord mets et vins	Paella, Légumes, Poisson
Avis	Robert Parker 92/100



Vinification

Vinifié en cuve en béton, puis élevé sur lies fines en foudres français de 500 litres pendant 5 mois. Seules 960 bouteilles ont été produites.

Terroir

Les raisins proviennent d'une parcelle de Quintana del Pidio/Burgos avec des vignes âgées de 40 à 100 ans plantées à 870 mètres d'altitude.

Histoire





Dominio del Pidio est le dernier projet de Roberto et Óscar Aragón de Cillar de Silos. Les deux frères ont remis sur pied cinq bodegas locales du XVI^e siècle dans leur village natal de Quintana del Pidio, dans la Ribera del Duero. Ils souhaitent ainsi préserver la culture viticole traditionnelle de la région, ou plutôt lui redonner vie. Outre la sélection stricte des cépages autochtones qui poussent sur les 8 hectares de vignes de Quintana del Pidio et La Aguilera, cela passe aussi par la fermentation classique en cuve en béton et l'élevage en grands fûts de chêne français. Les trois vins ont d'ores et déjà le potentiel de devenir des cuvées cultes.

