



D.O. La Mancha Viña San Juan Sauvignon Blanc Airen Viura

L'étiquette de Viña San Juan représente la fête des feux de la nuit de la Saint-Jean, dans la ville de Tolède. Pour créer le Viña San Juan Blanc, nous nous efforçons de titrer le maximum d'expressivité des trois cépages que nous utilisons (chardonnay, verdejo et vira) pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir des trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la cuisine espagnole.



▣ Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

VARIETY

Sauvignon Blanc, Airen et Viura.

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 10°C et 12°C

▣ Notes de dégustation

Une robe jaune intense avec des teintes vertes. De merveilleux arômes frais d'herbes, de pomme, de pêche et de fruits tropicaux. Un vin élégant avec une fin en bouche agréable, persistante et soyeuse.

▣ Accords

Idéal avec des tapas et des plats de poisson ou de fruits de mer. Essayez-le aussi avec des pâtes et du fromage.

▣ Informations techniques

Le raisin est vendangé de nuit entre la fin septembre et le début du mois d'octobre. La température fraîche permet aux raisins de retenir leurs excellents caractères aromatiques. Avant d'être pressé, le moût doit être macéré avec les peaux à basse température durant 6 à 8 heures. La fermentation de chaque cépage est réalisée séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14 et 16°C. Le résultat ? Un vin frais et délicat.

□ Derniers Prix

OR

2018 WSWA Wine & Spirits Tasting Competition Award : Viña San Juan Chardonnay Verdejo Viura 2017

90 points

2019 Ultimate Wine Challenge: Viña San Juan Chardonnay Verdejo Viura 2018