

# DRINKS.

## Rolland & Galarreta Verdejo Rueda 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407806
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Rueda
Embouteilleur	Rolland & Galarreta, Dato 38, 01005 Vitoria, Spain
Marque	Rolland & Galarreta
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Évoque des impressions de pommes, de melons, d'abricots, de citrons, d'ananas, de miel, de minéraux, de bois, de crème vanillée, de noix et d'herbe fraîchement coupée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Verdejo
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------------	-------------

---

Millésime	2019
-----------	------

---

En accord avec	poissons & fruits de mer, pizzas & pâtes, viandes blanches
-------------------	---

## Description

Michel Rolland est considéré comme un œnologue français de renom, qui travaille comme consultant pour plus de 100 exploitations viticoles dans 13 pays différents. Sa vie et son travail sont centrés sur Bordeaux, mais il n'a pas pu échapper trop longtemps au charme des vins espagnols. Pour le projet "La France rencontre l'Espagne", il s'est associé à l'entrepreneur viticole espagnol Javier Galaretta, afin de produire des vins dans l'incomparable "style Rolland" dans certaines des régions viticoles les plus réputées d'Espagne, à savoir Rueda, La Rioja et Ribera del Duero. La région viticole de Rueda s'étend au sud du fleuve Duero, sur le plateau central de Castille. Les vignobles sont principalement plantés avec la variété de vin blanc Verdejo. Rolland et Galarreta ont sélectionné pour leur vin commun des sites d'agriculture biologique avec des vignes âgées en moyenne de 40 ans, poussant sur des sols pierreux et bien drainés appartenant à la Bodega Val de Vid. Une fois les raisins pressés, les peaux macèrent dans le moût à des températures fraîches pendant quelques heures avant la fermentation. Le vin vieillit ensuite sur lies fines, en barriques, pendant deux mois. Le Verdejo devrait être consommé jusqu'à l'année 2025.