

DRINKS.

Son Mayol Vin Blanc Son Mayol VdT 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408133
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Son Mayol, Lloc de Can Mallo s/n, 07010 Palma de Mallorca, Spain
Marque	Son Mayol
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Un goût complexe avec une acidité juteuse et une belle structure. Les arômes fruités de pêches mûres se combinent à des nuances florales, épicées et douces, qui rappellent la fleur d'oranger, le bois précieux, le poivre, la noix de muscade, la menthe, la vanille, le silex, le thé vert, les amandes et les biscuits.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Sauvignon Blanc et de Viognier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2017
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes

Description

Le domaine viticole Son Mayol, de 25 hectares, se trouve au nord de Palma, la capitale de Majorque. En plus de vignes, le domaine compte plusieurs centaines d'oliviers et de nombreux bovins Angus, élevés selon des principes écologiques. L'ensemble, comprenant l'élevage bovin, les oliveraies et les vignes, n'est pas un cas isolé et même plutôt courant dans la région méditerranéenne, car les agriculteurs peuvent choisir la forme de culture la plus appropriée en fonction de la pente et des conditions du sol. Les vignobles de Son Mayol sont répartis sur 35 sites, chacun ayant son microclimat spécifique. Les raisins des différents sites sont vinifiés séparément dans la cave et ne sont assemblés qu'à la fin. Son Mayol est un nouveau venu dans le domaine viticole: le bâtiment design de trois étages, alimenté par l'énergie solaire, n'a été achevé qu'en 2016. Il va sans dire que les méthodes les plus modernes déterminent le déroulement des opérations. Le projet est une idée de la légende viticole Patrick León, décédé en 2018 et aujourd'hui représenté par son fils Bertrand, avec l'aide de Marie Barbé. Tous deux sont originaires de la région bordelaise et ont passé de nombreuses années à étudier l'œnologie, avant de se consacrer à leurs fonctions chez Son Mayol.

Le vin blanc ici présent est un assemblage des cépages Sauvignon Blanc et Viognier. Les vendanges manuelles, la sélection minutieuse des meilleurs raisins, l'égrappage et le pressurage doux sont suivis de la fermentation du moût dans des fûts en bois. Ensuite, le vin est vieilli pendant huit mois dans des barriques neuves et usagées. Le vin reste non filtré et peut être conservé jusqu'à dix ans.