DRINKS.

Quinta do Zambujeiro Monte do Zambujeiro Branco 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799142
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Alentejo
Embouteilleur	Quinta do Zambujeiro, Monte do Zambujeiro, Rio de Moinhos, 7150 Borba, Portugal
Marque	Quinta do Zambujeiro
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	avec une acidité vivifiante, du citron, du pamplemousse, des fleurs blanches et des herbes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 49% de Chardonnay, 32% d'Antão Vaz et 19% d'Arinto
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

Description

Avoir son propre domaine viticole dans les régions chaudes du sud de l'Europe, loin des villes agitées et des autoroutes bruyantes - la plupart des passionnés de vin en rêvent tôt ou tard. Le Suisse Emil Strickler a fait les choses en grand et a acheté en 1998 la Quinta do Zambujeiro dans la région viticole portugaise de l'Alentejo. Mais on ne le voit guère lui-même dans les vignes, car une équipe d'experts composée de managers, d'œnologues, de maîtres de chai et de conseillers s'occupe du travail professionnel. Sur le domaine, situé dans un paysage de steppe peu peuplé avec des sols de schiste caillouteux, on utilise un mélange de méthodes de viticulture conventionnelles et biologiques. Par exemple, on n'utilise pas d'herbicides et on recouvre le sol de résidus végétaux naturels pendant l'hiver. Le vin blanc Monte do Zambujeiro est produit à partir du Chardonnay, une variété répandue dans le monde entier, et des cépages typiquement portugais Antão Vaz et Arinto, qui sont parfaitement adaptés au climat chaud et sec. Ces variétés sont introuvables en dehors du Portugal. Le Blend est élevé pendant cinq mois sur lies fines. Le Monte do Zambujeiro Branco est idéal pour accompagner les fruits de mer, le poisson grillé ou la volaille ; il peut également être servi avec des amuse-bouches, une salade ou à l'apéritif. Le Monte do Zambujeiro Branco conservera sa maturité jusqu'en 2024.