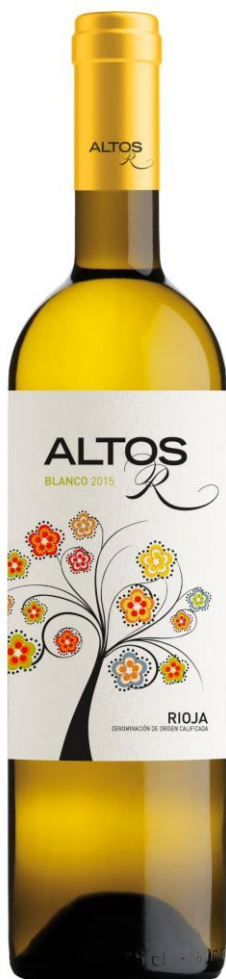


ALTOS BLANCO
RIOJA ALAVESA
BLANC SEC CHARMEUR & EXPRESSIF



PROFIL :

C'est au cœur de la Rioja Alavaise (la zone basque de la Rioja) que ce projet est né en 2006 à l'initiative trois amis partageant la même passion pour le vin : Jean-Marc Sauboua, œnologue bordelais, Roberto San Ildefonso, vigneron à Toro, et Bienvenido Muñoz, de La Mancha. Ce talentueux trio a créé cette « bodega boutique » avec l'ambition de proposer des vins modernes mais toujours représentatifs de la Rioja ! Ils ont choisi de s'installer au pied de la Cordillère Cantabrique, à Elvillar, à près de 700 m d'altitude. Le pari est réussi, leur vins de personnalité et équilibrés sont des plus étonnants. Une bodega à suivre les yeux fermés.

VITICULTURE :

- Cépage : 60% Viura – 40% Malvasia.
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le but est la recherche de la fraîcheur, de l'équilibre et la préservation du fruit. Pour que ça marche, il faut vendanger la Viura plus tôt, la faire fermenter en cuve inox, tandis que la Malvoisie sera récoltée à maturité et fermentera en barriques. Finalement, pour amener du volume et du gras 40% de l'assemblage final sera élevé pendant 4 mois en barriques françaises et américaines.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

A la fois gras et ample, il combine un fruité intensif, plein de charme et une vivacité agréable. Voilà un blanc très désaltérant et élégant à la fois : une véritable gourmandise délicieuse à croquer !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : une cocotte de moules aux herbes fraîches, une salade de pâtes aux crabes, une salade César aux sardines fumées, des tortillas de crevettes mangue et avocat, un cabillaud vapeur sauce soja...