

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



SUERTES DEL MARQUES

Pays

Espagne

Région

Iles Canaries

Appellation

Valle de La Orotava DO

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Sols

Volcaniques

Bouchon

Liège

Conditionnement

Carton

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



VIDONIA 2021

Cet assemblage de 3 parcelles franches de pied et parfois âgées de plus de 100 ans, situées entre 350 et 520 mètres d'altitude, offre un immense blanc! Vidonia 2021 dévoile le charme et la délicatesse d'un blanc floral, frais et épuré. La minéralité s'allie à une tension légère, enrobée par une belle matière noble et ciselée. Toujours poudré par un élevage des plus modérés, l'ensemble nous livre une lecture moins traditionnelle, plus proche du terroir et des plus grands blancs!

Couleur

Blanc

Cépage

100% Listán blanco

Vinification

Levures indigènes

100% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille barriques de 500L

Elevage

10 mois en foudre de 25hl

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Accord mets & vins

Apéritif, bouchées à la reine, gratin d'écrevisses ou crustacés, saumon en croûte sauce choron, brillat savarin à la truffe, poisson au four, fromages secs

Service

11°C

Aveine/Carafe: 1 heure (conseillé)

Degré alcoolique

12.5%vol

Contenance

75cl

Production

8'000 bouteilles

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



V.P. VIDONIA 2021

VP pour "viñedos propios"; c'est à dire "vignes propres". C'est donc une sélection parcellaire d'un lieu dit du domaine, le même que Suertes, la top cuvée en rouge. C'est le plus Bourguignon de la gamme mais aussi le plus rare. Cette top cuvée sur allocation assure son statut. Il assume toutes les vertus de son terroir perché à 500 mètres. Les quelques pieds francs dessinent un vin de belle pureté, entre finesse et crayeux élégant ; l'élevage l'enrobe avec justesse, de quoi lui permettre de vieillir sereinement des années encore. Très prometteur, concentré, il montre déjà cette belle tension naturelle qui l'accompagnera longtemps. Nous ne pouvons que recommander de le garder encore pour profiter de son immense potentiel!

Couleur

Blanc

Cépage

100% Listán blanco

Vinification

Levures indigènes

100% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille
barriques de 500L

Elevage

11 mois en fût neuf Stockinger de 500L

Maturité

A déguster de 2023 à 2035

Accord mets & vins

Foie gras mi-cuit, ailes de raie à la crème,
bouchées à la reine au ris de veau

Service

11°C

Aveine/Carafe: 1 heure (conseillé)

Degré alcoolique

12.5%vol

Contenance

75cl

Production

2'660 bouteilles numérotées

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



LAS SUERTES 2020

Issue d'un vignoble cordon trenzado centenaire, cette cuvée volcanique rappelle un peu la complexité des plus grands Pinots Noirs, sans perdre sa typicité pour autant. La profondeur de cette sélection parcellaire est particulièrement impressionnante. Le premier nez nous offre un boisé très noble qui se fond peu à peu dans un fruit noir étincelant, la rose séchée et le côté fumé apporté par le sol. En bouche, l'attaque pleine dévoile un corps sapide et un peu serré. Après quelques minutes, c'est la plénitude absolue. Un très grand rouge!

Couleur

Rouge

Cépage

100% Listán Negro

Vinification

Levures indigènes

90% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille barriques de 500L

Elevage

11 mois en vieille barrique de 500L

Maturité

A déguster de nos jours à 2037

Accord mets & vins

Joues de bœuf, salade haricots Tarbai, une viande rôtie et un gratin d'aubergines

Service

16°C

Aveine / Carafe: 2 heures

Degré alcoolique

12.5% vol

Contenance

75cl

Production

4'100 bouteilles