

Dulce Enero- Altolandon

DO Manchuela 2020

Culture

Biologique

Cépages

100% Petit
Manseng

Service

5°

Alcool



Un vrai dessert en bouteille!

Doux

Epicé
Fruité
Onctuosité
Intensité



Service

L'accord parfait

Apéritif, fromages forts, foie gras, tarte aux abricots.

Le contre-pied facile

Apogée Garde

2025 2030

Dégustation



Oeil

Nous avons une robe, classiquement oxydée, couleur bronze dorée avec une belle lumière dedans. Les larmes sont très épaisses dans le verre, le vin est donc très gras avec un dosage en sucre assez élevé.



Nez

Au nez, on a de la pomme, du coing, vraiment de la pâte de coing très marquée et une touche de céleri derrière, un classique des vins oxydatifs. C'est très bien fait, relativement complexe car, ensuite, on a aussi des notes de safran.



Bouche

"En bouche, il n'y a pas de sucrosité trop marquée, c'est un bel équilibre avec de l'acidité et beaucoup de caractère."

Bodega Altolandon

Altolandon est un projet familial né d'un couple : Rosalia Molina et Manuel Garrote, qui ont acheté des terrains à Landete, dans la province de Cuenca, à 1 080 mètres d'altitude vers la fin des années 90. Les deux fondateurs exercent chacun un travail complémentaire : Manuel s'occupe de la plantation et de l'entretien de la vigne et Rosalia de la vinification et du commerce. La région est l'une des plus élevées d'Espagne. Le terroir offre donc un bon équilibre entre l'acidité et la maturité. Les nuits

fraîches traduisent l'acidité, et le fort ensoleillement apporte la maturité aux raisins.

Pays Espagne
Région Cuenca

Appellation
DO Manchuela



Dulce Enero- Altolandon

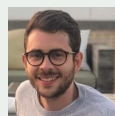
DO Manchuela 2020

Les alibis d'ouverture

- Une petite soif pour le dessert
- La touche finale
- Un wine pairing qui se termine en beauté

L'avis de l'expert Vineaste

Ice wine, vin de glace, est un vin fait à partir de raisins qui sont vendangés gelés. Tard dans l'année, vers novembre en fonction de la météo. En plein centre Est de l'Espagne mais à plus de 1000M d'altitude, les gelées arrivent plus vite qu'on ne le croit. C'est un vin doux (dosage en sucre plus élevé qu'un vin sec) qui accompagne à merveille les desserts et les fromages. En bouche, il n'y a pas de sucrosité trop marquée, c'est un bel équilibre avec de l'acidité et beaucoup de caractère. De plus le format de la bouteille en 50CL la rend si mignonne que la table est directement embellie.



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

