



Sios Méthode Traditionnel Rosé – Brut

Reserva | Costers del Segre DO

Catalunia Pinot Noir

Espagne – 2023

Domaine

Costers del Sio

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

Vinification

Manuele pluk, meestal van half tot eind augustus. Alle druiven komen van de Plat del Moli wijngaard. De druiven worden dan enkele dagen gekoeld aan een temperatuur tussen de 2° en 4°C. Met een zachte persing van hele druiventrossen komen ze aan een extractie van 40%. De fermentatie gebeurt aan een temperatuur van 14°C. Een deel van het druivensap wordt gefermenteerd in 300-liter eiken vaten. De wijn rijpt 18 maanden sur lie, en dan nog 24 maanden in de fles vooraleer gecommmercialiseerd te worden.

Dégustation

Deze schuimwijn heeft een bleke, zalmroze kleur. Zachte en elegante aanzet. In de mond vinden we aroma's van perzik, abrikoos, peer en nectarines. Zachte finish.

Mets adaptées

Huîtres | Mollusques | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 6-8°C

Profil de goût: Léger frais sec

