



GODELIA

Viernes Godello

BIERZO

Importation privée (IP) caisse de 12

Pays : Espagne

Région : L'Espagne Verte (León)



100 % Godello



Alcool : 13 %



Viticulture durable au vignoble pour préserver un sol vivant. Nous sommes situés entre 500 et 700 mètres au niveau du dessus de la mer. Une fois à la cave, la fermentation s'effectue dans des cuves en acier. Le vin repose ensuite dans des cuves sans lies pendant plusieurs mois, afin de mettre en valeur le fruité et l'acidité propres au Godello dans sa version la plus jeune. Sols d'origine alluviale, assez profonds, de nature franco-argileuse et riches en galets.



Au nez, il est intense et fruité, avec des notes d'agrumes et de fruits à noyau qui ressortent.

En bouche, il est très savoureux et frais. Le fruit laisse place à une finale légèrement minérale et rafraîchissante, très caractéristique du Godello.



Fondé en 2009, le domaine s'est positionné lors des dernières années dans le prestigieux top 100 du magazine Wine Spectator avec leurs cuvées éponymes blanco et tinto. Cette jeune propriété de 35 hectares, appartenant à la famille Garcia Rodriguez, se situe dans la région montagneuse de Bierzo entre Castilla y León et la Galice, en plein sur le Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

