

**39⁵⁰\$****SPÉCIFICATIONS****CODE SAQ**
15032283**PAYS**
Espagne**FORMAT**
750**MILLÉSIME**
2020**APPELLATION**
Vino de Mesa**CÉPAGE**
100 % Macabeo**ALCOOL**
13.5**DISTRIBUTION**
Produits SAQ**TYPE DE PRODUIT**
Vin Orange**VIGNOBLE****LIEU, NOM**
Les Llambardes, Alt Penedès**TECHNIQUE DE PRODUCTION****FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**

6 mois en fûts de châtaignier légèrement grillé permettent la micro oxygénation du vin afin d'apporter finesse et élégance.

DÉGUSTATION**OLFACTIF**

D'abord des notes terpéniques, des touches de réglisse, de thym et notes boisées douces et de boîte à cigares, résultat de son vieillissement en fûts de châtaignier. Ensuite, une large gamme d'arômes de fruits se déploie : abricot, ananas et banane avec des notes de fruits au sirop. Enfin, des notes sucrées de fruits tropicaux s'ajoutent également à ce festin pour les sens.

GUSTATIF

Ce vin orange offre un profil délicat et léger de fleur d'oranger, de mandarine, de noyau de pêche et de poivre blanc. Concentré, charnu et intense, l'essence de ce vin traverse tous les coins du palais. Là encore, des notes de fruits tropicaux (fruit de la passion et guayaba) émergent accompagnés d'une pointe de houblon, il persiste avec une agréable sensation de douceur.

ACCOMPAGNEMENT

Sorti une vingtaine de minutes du frigo avant le service, vous le retrouverez à son meilleur aux côtés de dumplings au porc ou au poulet ou d'un pad thaï aux crevettes.

ACCOMPAGNE

Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Sushis, Plats Végétariens

AUTRES INFORMATIONS**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**
1.4 g/L**TEMPÉRATURE DE SERVICE**
Servir entre 10°C et 12°C