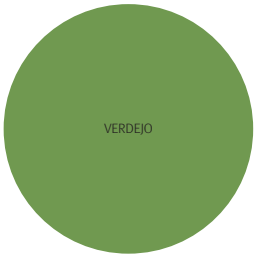
RUEDA VERDEJO

Mathilde Chapoutier
sélection







LE SOL / *SOIL*

Le sol argilo-calcaire très pierreux.

Very stony clay-limestone soil.

LE CLIMAT / *CLIMATE*

Situées sur les terrasses alluviales du Douro, à 750 m d'altitude, les vignes sont plantées sous un climat continental avec des hivers longs et froids, des printemps très courts et des étés longs et chauds. Les précipitations sont rares (300 à 500 mm par an) mais largement suffisantes sur ce terroir.

The vines, planted on the alluvial terraces of the Douro, at an altitude of 750m, grow in a continental climate with long, cold winters, very short springs and long, hot summers. Rainfall is rare (300 to 500 mm per year) but quite sufficient for this terroir.

LES VENDANGES / *HARVESTING*

Vendanges mécaniques nocturnes.

Harvested by machine at night.

LA VINIFICATION / *VINIFICATION*

Les raisins sont égrappés et pressés directement. S'ensuit une stabulation sur bourbes fines et une fermentation en cuve inox thermorégulée.

The grapes are destemmed and pressed directly. This is followed by a stabulation on the fine fees and temperature-controlled fermentation in stainless steel vat.

L'ÉLEVAGE / *MATURING*

3 mois* *months**

En cuves inox.
In stainless steel vat.
* dont 2 mois sur lies fines. *Including 2 months on the fine fees.*

LA DÉGUSTATION / *TASTING*

Acidité / *Acidity*
Alcool / *Alcohol*
Fruits/ *Fruits*
Tanins / *Tannins*

ROBE : jaune pâle aux reflets verts.
COLOUR: pale yellow flecked with green

NEZ : très expressif et intense sur des notes de fruits tropicaux, pêches et fleurs blanches.
NOSE: very expressive and intense with notes of tropical fruit, peaches and white flowers.

BOUCHE : fruitée, vive, ronde avec une finale longue.
PALATE: fruity, lively and round with a long finish.

COMMENT LE SAVOURER ? / *WAYS TO ENJOY THIS WINE?*

8°C
10°C

0/3 ans *years*

Entre amis : fromages à pâte molle, apéritifs (olives), jambon Serrano.
Pour plus de finesse : bar en croûte de sel, paëlla aux fruits de mer.
Casual meal: *soft cheeses, aperitif nibbles (olives), Serrano ham.*
For fine dining: *sea bass in a salt crust, seafood paella.*