

LUZON BLANCO

Vinification et vieillissement

Les raisins sont immédiatement séparé de la vigne. Après un léger foulage, le jus obtenu est clarifié et mis à fermenter pour une période de 15 à 20 jours à une température contrôlée variant de 10/16°C. Ceci assure de maintenir les saveurs fruitées.

Caractéristiques

Teinte jaune paille clair avec accents verdâtres. Nez floral avec des notes de fruits tropicaux frais. Frais au palais, très fruité, brillant et savoureux avec une acidité prononcée qui offre une persistance aromatique et de l'expression.

Accords mets et vins

Poissons marinés (turbot, bar, daurade), merlu et langoustine en sauce crémeuse, fruits de mer, mets fumés, poulet ou bœuf braisé et pâtes italiennes avec sauce marinara.

Autres informations

La température idéale pour ce vin doit être entre 4 et 6 °C. S'il est conservé, la température doit être constante à 15°C, éviter les variations de température qui en affecteraient la qualité.



Producteur

Bodegas Luzon

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

50 % Macabeo, 50 % Airén

Pays / région

Espagne, Jumilla

Format

750 ml

Degré d'alcool

11,5 %

Température de service

4 à 6 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec