

Les vins de Galice

Par Christophe Garcia



1 - Rias baixas - Bodega Montepio - 2022		
	<u>Origine</u>	Espagne - Galice
	<u>Appellation</u>	D.O. Rias baixas
	<u>Producteur</u>	Bodega Casa Monte Pio
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Vigne montées en Pergola
	<u>Cépage</u>	100% Albarino
	<u>Robe</u>	Jaune très clair
	<u>Nez</u>	1er nez: très ouvert, très aromatique, très citronné 2ème nez: côté salin
	<u>Bouche</u>	Bouche minérale, très tonique, très droite, tendue, légère amertume en fin de bouche.
	<u>Accord</u>	Noix de Saint Jacques
	<u>Degré</u>	12,5 % vol.
	<u>Tarif</u>	15 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	2- Ribeiro - A telleira - Treixadura - 2022	
	<u>Origine</u>	Espagne - Galice
	<u>Appellation</u>	D.O. Ribeiro
	<u>Producteur</u>	Genus de Vinum
	<u>Type</u>	Blanc sec
	<u>Elevage</u>	Fermentation contrôlée entre 15°C et 18°C pendant 15 jours en cuve inox de 5 Hl. Élevage sur lies 4 mois.
	<u>Cuvée</u>	A telleira (La tuilerie)
	<u>Cépage</u>	100% Treixadura
	<u>Robe</u>	Jaune clair
	<u>Nez</u>	1er nez: ouvert, légèrement agrumes, pomme. 2ème nez: melon
<u>Bouche</u>	Attaque ample, gourmande, du gras, bel équilibre, de la longueur.	
	<u>Accord</u>	Poulpe à la galicienne
	<u>Degré</u>	13 % vol.
	<u>Tarif</u>	20 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Fraga de corvo - Monterrei - 2022



<u>Origine</u>	Espagne - Galice
<u>Appellation</u>	D.O. Monterrei (toute petite appellation)
<u>Producteur</u>	Fraga de Lecer
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Fermentation contrôlée entre 15°C et 18°C pendant 15 jours en cuve inox de 5 Hl. Élevage sur lies 4 mois.
<u>Cuvée</u>	Fraga do corvo
<u>Cépage</u>	100% Godello
<u>Robe</u>	Jaune avec reflets verts
<u>Nez</u>	1er nez : Intense, arômes floraux, pomme verte 2ème nez : notes herbacées, citronnées
<u>Bouche</u>	Bouche ample, minérale, du gras, belle longueur
<u>Accord</u>	Manchego (brebis)
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	15 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - A telleira - Ribeiro - Caíño blanco - 2022



<u>Origine</u>	Espagne - Galice
<u>Appellation</u>	D.O. Ribeiro / Val do Miño
<u>Producteur</u>	Groupe Campante
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Fermentation contrôlée entre 15°C et 18°C pendant 15 jours en cuve inox de 5 Hl. Élevage sur lies 3 mois.
<u>Cuvée</u>	A telleira (La tuilerie)
<u>Cépage</u>	100% Caíño Blanco
<u>Robe</u>	Jaune paille, reflets verts
<u>Nez</u>	1er nez : bonne intensité, arômes de fruits blancs (pêche) 2ème nez : fleurs blanches
<u>Bouche</u>	Goûteux, bien structuré, très ample, finale beurrée et suave amenée par les lies (glycerol), assez long.
<u>Accord</u>	Tortilla
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	30 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Ribeira sacra - Ponde de boga - Mencia -2022



<u>Origine</u>	Espagne - Galice
<u>Appellation</u>	D.O. Ribeira Sacra
<u>Producteur</u>	Cave Ponte da Boga
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	100% cuves inox
<u>Cépage</u>	100% Mencia
<u>Robe</u>	Rouge intense aux reflets violets
<u>Nez</u>	Ouvert, puissant, mentholé, très sur les fruits noirs, mûre.
<u>Bouche</u>	Gourmande, très fraîche, moins dense que le nez ne laisse supposer
<u>Accord</u>	Empanada (chausson pâte feuilletée sauce tomate et thon)
<u>Degré</u>	13 % vol.
<u>Tarif</u>	12€ (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Ribeira sacra - Casa de Outeiro - Mencia - 2022



<u>Origine</u>	Espagne - Galice
<u>Appellation</u>	D.O. Ribeira Sacra
<u>Producteur</u>	Casa de Outeiro
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Elevage cuves inox, sauf une ou 2 barriques en crianza, puis assemblage
<u>Cépage</u>	100% Mencia
<u>Robe</u>	Rouge dense, presque noire, reflets violets
<u>Nez</u>	1er nez: fruits cuits, très très gourmand 2ème nez: fumé
<u>Bouche</u>	Tanins limite un peu granuleux, malgré tout bouche équilibrée et gourmande, structure pour une petite garde.
<u>Accord</u>	Chorizo ou Jambon
<u>Degré</u>	14,6 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Porto reserva - Ramos Pinto	
	<u>Origine</u>
	Portugal
	<u>Appellation</u>
	Porto
	<u>Producteur</u>
	Ramos Pinto
	<u>Type</u>
	VDN
	<u>Elevage</u>
	-
	<u>Cépage</u>
	Touriga nacional et Touriga franca
	<u>Robe</u>
	Rouge foncé, presque noir
	<u>Nez</u>
	1er nez: cerise, pruneau
	2ème nez: fruits secs
	<u>Bouche</u>
	Très ample, un peu alcooleux, très chaleureux
	<u>Accord</u>
	Pasteis de Nata
	<u>Degré</u>
	19,5 % vol.
	<u>Tarif</u>
	24 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation