

Leiras 2022

Vendanges manuelles à l'aide de caissettes de 20kg. La fermentation alcoolique se déroule entre 16 et 18° C, ce qui permet de conserver une jolie acidité. Par la suite, fermentation malolactique afin d'obtenir plus de gras et de complexité. Un élevage de 6 mois sur lies donnera à l'Albariño toute sa complexité.

Accompagnements : Sushis, Calamars à l'encre, filets de sole au raisin, Gambas à la plancha

"D'une complexité aromatique étonnante, l'Albariño est sublimé par son terroir. Au nez des arômes d'abricots, de pêches et de fleurs blanches nous interpellent. En bouche, l'attaque est vive et saline, le fruit prend vite le relais pour une finale longue, suave et savoureuse."

Région : **Galice**

Appellation : **Rias Baixas**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **100% Albariño**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Leiras

C'est en Galice dans la commune de Cambados, au coeur de l'appellation Rias Baixas au Nord Ouest de l'Espagne, qu'est élaboré le Leiras Blanc.

L'appellation Rias Baixas bénéficie d'un climat doux où les vents du Sud Ouest provoquent d'importantes précipitations en automne comme en hiver. L'été quant à lui est chaud.

La région présente deux types de sol : un substrat rocheux couvert d'alluvions et un substrat granitique couvert de sable.

Les vignes sont situées en moyenne à 450 mètres d'altitude. Des conditions parfaites pour le cépage roi de l'appellation, l'Albariño. Ce cépage donne relativement peu de moût en raison de sa peau épaisse et de l'abondance de pépins. Il aurait été apporté à Saint Jacques de Compostelle par des moines allemands. On a longtemps prêté à l'Albariño une parenté avec le Riesling, mais cette théorie a été démentie. L'origine de ce cépage reste donc obscure. Il est aussi connu sous le nom d'"Alvarinho" au Portugal dans l'appellation Vinho Verde.

Pour pouvoir porter l'appellation "Rias Baixas", les vins doivent contenir au moins 70% d'Albariño dans l'assemblage final. Un vin doté de l'étiquette "Albariño Rias Baixas".

