Campuget 1753
Albariño

Cépage : 100% Albariño

L'albariño est un cépage blanc originaire du nord-ouest de l'Espagne et du nord du Portugal. Planté en 2018, il s'est très vite acclimaté à notre climat chaleureux.

Vinification : Vinifié traditionnellement en pressurage direct. Protégé avec soin par le froid.

Dégustation: Nous retrouvons dans le flacon un vin blanc à la robe argentée.
L'aromatique est franche et précise ; des zestes de citron, des touches de prune jaune en passant par de subtiles notes de fruits à coque. La bouche est ciselée, vive, énergique.
C'est un vrai vent de fraîcheur qui accompagnera toute la dégustation.

Vieillissement : Agréable à boire dès sa mise en bouteille.

Accompagnement : Un vin à déguster sur un plateau de fruits de mer assaisonné d'un rayon de soleil. Les huîtres camarguaises lui siéront parfaitement. Pour aller plus loin l'albariño accompagnera sans mal un gravlax de cabillaud aux agrumes et yuzu.