



## Chardonnay Vega Sindoa

ROU919

### Historique

La Bodegas NEKEAS, c'est d'abord le projet de 8 familles qui, en 1989, ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui n'est pas très loin tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins. Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle dans la partie la plus au nord de l'Espagne viticole.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Vega Sindoa
<b>Région vinicole</b>	Navarre	<b>Cépage(s)</b>	chardonnay
<b>Appellation</b>	D.O. Navarra	<b>Conservation</b>	3 ans
<b>Service</b>	10°C		

### Description

**Oeil** Jaune clair aux reflets dorés

**Nez** Notes d'agrumes, d'ananas et de pommes

**Bouche** Bouche délicate, débordante de fruit, animée par une belle acidité.

**Accord mets/vin** Poissons grillés, crevettes au gingembre, pétoncles aux lardons, ballottines de poulet, poissons en croute, tartare de thon ou de saumon, homard ou langouste simplement grillés

### Commentaires

Sucre résiduel: 2,1 g/L

Géographie : Région vallonnaise atteignant par endroits les 2000 pieds.

-Vinification : Macération pelliculaire à froid de plusieurs heures. Fermentation alcoolique en cuve inox.

Aucune fermentation malolactique.

- Aucune levure artificielle utilisée.

- Élevage sur lies avec batonnage fréquent pour une période de 6 à 8 mois.

- Filtration minimale avant la mise en bouteille

- Il est important de noter que ce vin est obtenu seulement par saignée. Aucun pressoir n'est utilisé.

### En une ligne

Beau chardonnay plein de fraîcheur et de fruit.