



Bodegas Las Orcas - Solar de Randez



Domaine	Bodegas Las Orcas
Pays et région d'origine	Espagne - Rioja
Dénomination	Rioja Alavesa DOC



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Solar de Randez
Millésime	2021
Cépages	100% Viura
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	10,30 € 9,80 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Bodegas Las Orcas est une petite cave située dans le village de Laguardia. Lucía Abando San Pedro appartient à la sixième génération d'une famille dédiée à la vigne et à la production de vin. Récemment intégrée à l'entreprise familiale, elle est venue apporter un vent de fraîcheur au domaine. Sa philosophie est très claire, montrer l'essence de leurs vignobles dans leurs vins, avec des idées innovantes tout en respectant le bon travail et la tradition qui caractérisent ses parents.

Laguardia, nichée au pied de la Sierra Cantabrique, est un lieu où la vigne et le vin sont les protagonistes de cette région. Des caves souterraines, qui remontent au Moyen Âge, aux plus récentes du XXI^e siècle. Un équilibre entre tradition et modernité.

Caractéristiques du vin

Il a une couleur jaune paille très brillante. Le nez est très frais et fruité, avec une présence claire d'arômes de fruits blancs, de coing, ainsi que de certains agrumes. Déjà très agréable en première bouche, le vin se conclut sur une finale minérale qui nous ramène à une fraîcheur impressionnante pour la région. Un délice assurément.

Consommation et garde

Vin à boire jusqu'en 2026. Laisser le dans le verre 15 minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 9-11°C

Accord Mets vin:

Un vin parfait à l'apéro, avec un poisson grillé, des calamars, des gambas à la plancha, des couteaux aux fines herbes et vin blanc... il n'y a que des solutions!



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble de Chablis!

Réputés pour leur pureté et leur fraîcheur, le chablis est un vignoble que nous adorons. Il était assez décrié il y a encore 20 ans pour produire abondamment des vins sans corps ni âme.

Ce vignoble s'est transformé pour proposer à présent ce qui se fait de mieux en chardonnay sur climat frais en France. Tout en gardant les pieds sur terre en termes de prix (contrairement aux vins des autres régions plus sudiste de la Bourgogne). Partons à la découverte de ce trésor caché de la Bourgogne.

Imaginez des collines ondulantes, des coteaux couverts de vignes, bienvenue à Chablis, un petit coin de paradis viticole niché au nord de la Bourgogne. Le secret du vin de Chablis réside dans son terroir unique, un mélange magique de sols calcaires et d'un climat frais. La fameuse "Kimmeridgien," une couche de sol argilo-calcaire qui confère aux raisins un caractère minéral distinctif. Cette particularité donne aux vins de Chablis une pureté et une fraîcheur qui les rendent irrésistibles et très reconnaissable

Le cépage roi à Chablis est le Chardonnay. Il représente près de 100 % des vignes plantées dans la région. Les vignerons de Chablis chérissent ce cépage pour sa capacité à exprimer pleinement le terroir et à produire des vins d'une élégance incomparable. A noter, la petite appellation Irancy qui produit des rouges à partir de pinot noir. A découvrir également.

Chablis fait partie de vignoble de la Bourgogne. Il bénéficie d'une AOC depuis 1938 qui comprend quatre niveaux de classification, du plus simple au plus noble : Petit-Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (avec 47 climats répertoriés et apparaissant toujours sur la bouteille et Chablis Grand Cru (7 climats sur 25% de la surface totale, avec des noms bien connus tels que Les Preuses, Valmur, le Clos...) s'étendant sur une superficie de 4500 hectares de vignes. Soit un cinquième de la superficie totale de la Bourgogne.

Coté accord mets/vins, ils se marient parfaitement avec des fruits de mer, des poissons, des volailles, et bien sûr les fromages de la région.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be