



Marjan Simcic Ribolla 2024

Les vins de la série Klassik de Marjan Simcic sont des expressions pures et axées sur le terroir des raisins à partir desquels ils sont élaborés. Pour laisser parler à la fois le caractère du raisin et celui du terroir de Goriska Brda, les vins sont cueillis à la main, fermentés spontanément et enfin élevés « sur lies » pendant 6 à 8 mois. Il en résulte des vins de caractère, axés sur le terroir.

Ce Ribolla est une interprétation raffinée et minérale. Attendez-vous à des notes d'agrumes, en particulier de citron vert et de pamplemousse, de pomme verte et d'un soupçon de fruits blancs. L'élégance est la clé.

14,88 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe & minéral
Raisins	Rebula (Ribolla Gialla)
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, fermentation spontanée, macération 12h
Maturation	9 mois sur lies en cuve inox
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Plats de poisson de toutes sortes, également grillés
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0