

## EL BONHOMME BLANCO



*Appellation:* Valencia

*Assemblage:* 80% Malvoisie (vignes indigènes de 60 ans) 20% Viognier (vignes de 25 ans)

Cette magnifique parcelle de Malvasia a été découverte pendant les vendanges 2012, nichée derrière des vignes de monastrell conduites en gobelet à Fontanares, dans la province de Valence. Pour ce 2013 et donc notre deuxième millésime de Blanco, nous avons ajouté un peu de viognier pour donner plus d'éclat et de profondeur au vin. Le cépage malvoisie est indigène dans la région de Valence, tandis que le viognier y a été implanté voilà 25 ans. Ce dernier s'est magnifiquement adapté au soleil et à la chaleur typiques de la région

### *Vinification & élevage*

Fermentation en petites cuves inox thermorégulées (160 C) durant deux semaines. Élevage sur lies en barriques de chêne français Taransaud durant quatre mois.

### *Dégustation*

Couleur jaune paille, nez floral subtilement boisé, des agrumes également et notamment du pamplemousse rose, saveurs à la fois généreuses et minérales, avec des notes évoquant la mangue et les abricots, en finale.