La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

José Pariente Sauvignon Blanc 2025

José Pariente - 75 cl.



L'appellation Rueda ainsi que la bodega José Pariente doivent leur notoriété au Verdejo. N'empêche que le Sauvignon Blanc est d'une grande importance pour la région. Pour la bodega José Pariente, 2007 fut le premier millésime de ce nouveau projet fort bien réussi. Le vin a reçu son nom au moment de l'héritage, à la mort de José Pariente.

Vinification
Issu d'une sélection de certaines des plus vieilles vignes de Rueda, plantées il y a plus de 40 ans. Cuves en inox avec une macération pelliculaire de 10 heures, plus courte que pour le Verdejo, car le Sauvignon est beaucoup plus expressif en termes d'arômes. Marivi Pariente a lancé, en collaboration avec l'Université du vin de Madrid, un projet autour de l'utilisation du soufre. Elle vise à en réduire l'usage au strict minimum et cherche à optimiser chaque étape de son application. L'influence sur le profil aromatique a également été étudiée.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2028

Servir
Frais (12°).

Commentaires de dégustation
Robe jeune pale. Nez très Sauvignon aux arômes d'herbe fraîche et d'agrumes. En bouche l'attaque est fraîche et fruitée (agrumes). Ce Sauvignon présente un corps sec avec une touche de minéralité. A l'aération, le vin se déploie tant au nez qu'en bouche. Sauvignon nerveux mais complet, doté d'un bel équilibre entre l'acidité et le fruit.

Style de vin:
Continental, frais et tendu

Assemblage
Sauvignon blanc (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Rueda

Domaine viticole:
José Pariente

Description du domaine

Ce domaine, déjà récompensé à de nombreuses reprises, est aujourd'hui une source d'inspiration pour de nombreux viticulteurs à Rueda. Martina Prieto Pariente est animée par une volonté constante de progression et cherche à pousser le Verdejo dans ses derniers retranchements. Utilisation minimale de soufre, levures indigènes, viticulture de précision, vinifications par micro-parcelles, ainsi qu'un élevage en foudres, en cuves ovoïdes en béton et en barriques font partie intégrante de cette approche. Avec cette philosophie, elle souhaite démontrer que le Verdejo a bien plus à offrir que ce que l'on trouve généralement sur le marché aujourd'hui.