



C.V.N.E.

Maruxa Valdeorras  
Godello 2021

17,95\$

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	14471479
\$	Prix licencié	15.59\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📍	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📄	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Galice
📍	Appellation	Valdeorras
🍇	Cépage(s)	Godello 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Sucre	Demi-sec
🍷	Taux de sucre	5,5
🔑	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Une bouteille de C.V.N.E. est remplie de 130 ans d'histoire d'amour entre les vins du Rioja et ses amateurs. Cette grande région viticole partage 545 hectares de ses fabuleux terroirs avec les maîtres de la Compagnie Viticole du Nord de l'Espagne, qui produisent depuis des décennies ses Cune, Imperial et Contino, en alliant aujourd'hui les meilleures techniques modernes avec la tradition orchestrant leur réputation mondiale.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin blanc aux arômes de fruits blancs mûrs, des notes de garrigue et des touches minérales. En bouche, il est intense, typique du cépage et très équilibré. Un vin avec une acidité brillante et une finale longue et agréable. Accords avec poissons, tapas et fruits de mer.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Virgen del Galir est un projet galicien qui appartient à CVNE depuis 2018 et qui se concentre sur la récupération de micro-parcelles très spéciales en bordure du Camino de Santiago, plus précisément dans la ville d'Entoma, à Valdeorras. Cela signifie qu'ils produisent des vins frais et très minéraux avec du caractère. Maruxa Godello est un vin nommé d'après la mère du fondateur de la cave.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Maruxa Godello provient d'un vignoble aux sols limoneux argileux avec un peu d'ardoise et d'autres minéraux. Ces vignes s'étendent sur des coteaux à plus de 600 mètres d'altitude et bénéficient d'un climat continental à forte influence atlantique. Lorsque les raisins atteignent leur maturité optimale, ils sont vendangés manuellement dans des caisses de 15 kg. Le vin vieillit pendant 4 mois sur lies fines en cuves inox.

**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Monterégie & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie



- 88 Points -  
Guia Penin

