Movia

Slovénie

Par Qombucha

Détails de l'offre



MOVIA

Pays

Slovénie

Région

Goriška Brda

Nature du sol

Grès, marnes et roches sédimentaires (Opoka)

Culture

Biologique certifiée, pratiques biodynamiques

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Movia

Slovénie

Par Qombucha

Détails de l'offre



SIVI PINOT 2021

Couleur

Blanc

Cépage

100% Pinot Gris

Vinification

Fermentation spontanée, macération de 6h, pas de filtration ni de collage

Élevage

6 mois sur lies fines, 30% en barriques (10% de bois neuf), 70% en cuve

Maturité

A déguster de nos jours à 2028

Service

Déguster à 12°C

Accord mets/vin

Huîtres gratinées, vitello tonnato

Degré alcoolique

13.5% vol

Dégustation

Joli nez pur et cristallin, bouche fraîche et tendue avec une belle minéralité. L'élégance et la finesse sont le mot d'ordre sur ce superbe exemple de Pinot Gris. La bouche évolue sur une trame de pâte de coing, poire botsi, amandes douces et épices. Magnifique équilibre et longueur en bouche!

Movia

Slovénie

Par Qombucha

Détails de l'offre



SAUVIGNON 2021

Couleur

Blanc

Cépage

100% Sauvignon Blanc

Vinification

Fermentation spontanée, macération pré-fermentaire à froid, pas de filtration ni de collage

Élevage

8 mois sur lies fines en foudres de chêne (10% de bois neuf)

Maturité

A déguster de nos jours à 2028

Service

Déguster à 12°C

Accord mets/vin

Saumon “Gravlax”, ailes de raies au beurre vanillé

Degré alcoolique

13% vol

Dégustation

Quel coup de cœur sur ce Sauvignon qui régale avec les vins des plus belles régions productrices du cépage. Attaque délicate tout en finesse sur une trame aromatique d’abricot, de prunes jaunes, de zestes d’orange et de roses blanches. Toucher frais et ample avec une superbe montée d’amplitude accompagné par de fines notes minérales et herbes séchées. La dégustation se prolonge sur une finale alliant vanille et notes anisées.

Movia

Slovénie

Par Qombucha

Détails de l'offre



REBULA 2020

Couleur

Blanc (Orange)

Cépage

100% Rebula

Vinification

Fermentation spontanée, fermentation en grains ronds pendant 14 jours, pas de filtration ni de collage

Élevage

18 mois en barriques, 30% de bois neuf

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Service

Déguster à 12°C

Accord mets/vin

Turbot rôti au four, flan à la truffe et au parmesan

Degré alcoolique

13% vol

Dégustation

Cépage iconique de la région, ce Rebula est une petite bombe regorgeant d'agrumes, oscillant entre écorce de mandarine, zestes de citrons confits et pamplemousse rose. Un toucher complexe avec une belle extraction de tanins qui rehausse avec élégance les notes minérales. Longue finale bien sèche qui évolue sur la sauge, le thym et l'amande pâtissière. Un magnifique vin qui gagnera en complexité avec quelques années en cave.