

VOLUBILIA

Vin Blanc Kasher du Maroc

CÉPAGES

- Macabeo 100 %

VIGNOBLE

- Production : 4 000 bouteille
- Terroir : Sols argilo-calcaires
- Gestion du domaine : Viticulture raisonnée en conversion biologique, enherbement un rang sur deux
- Rendement : 40HL/HA

VINIFICATION

- Vendanges: 100 % Manuelle.
- Vinification : Tri manuel et fermentation à basse température
- Élevage : 15 mois en cuve inox

NOTES DE DÉGUSTATION

- Un vin de caractère, le premier nez est très raffiné, la bouche est élégante, et se termine sur une belle acidité et une finale aromatique de fruits à chair blanche.
- Température idéale de service : 10-12° C - 50-54°F

ACCORDS METS & VINS

- Parfait avec des viandes blanches, du poisson (cru ou cuit) ou des plats d'inspiration méditerranéenne comme le Sabich.

POTENTIEL DE GARDE

- A déguster dans sa jeunesse : (dans les 2 ans) pour apprécier sa fraîcheur et sa belle structure acidulée et expressive allée à une minéralité notable



VILLA VOLUBILIA

VOLUBILIA

Vin Blanc Kasher du Maroc

GRAPES

- Macabeo 100 %

VINEYARD

- Production : 4 000 bottles
- Terroir : Clay-limestone
- Vineyard management : Sustainable viticulture in organic conversion, cover crop every other row.
- Yield: 40HL/HA

WINEMAKING

- Harvest : 100 % Manual harvesting
- Wine-making : Manual sorting and low temperature fermentation
- Ageing : 15 months of aging in tanks

TASTING NOTES

- A wine of character, the initial nose is very refined, the palate is elegant, and it finishes with a beautiful acidity and an aromatic finale of white-fleshed fruit.
- Ideal serving temperature : 10-12° C - 50-54° F

FOOD PAIRING

- Perfect with white meats, fish (both raw and cooked), or Mediterranean inspired dishes like Sabich.

POTENTIEL DE GARDE

- To enjoy in its youth: (within 2 years) to appreciate its freshness and beautiful tangy, expressive structure combined with notable minerality



VILLA VOLUBILIA