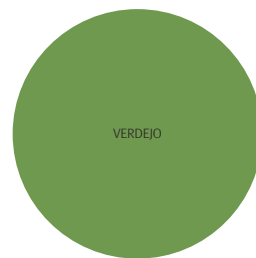


# RUEDA VERDEJO

Mathilde Chapoutier  
sélection



## LE SOL / SOIL

Le sol argilo-calcaire très pierreux.

*Very stony clay-limestone soil.*

## LE CLIMAT / CLIMATE



Situées sur les terrasses alluviales du Douro, à 750 m d'altitude, les vignes sont plantées sous un climat continental avec des hivers longs et froids, des printemps très courts et des étés longs et chauds. Les précipitations sont rares (300 à 500 mm par an) mais largement suffisantes sur ce terroir.

*The vines, planted on the alluvial terraces of the Douro, at an altitude of 750m, grow in a continental climate with long, cold winters, very short springs and long, hot summers. Rainfall is rare (300 to 500 mm per year) but quite sufficient for this terroir.*

## LES VENDANGES / HARVESTING

Vendanges mécaniques nocturnes.

*Harvested by machine at night.*

## LA VINIFICATION / VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et pressés directement. S'ensuit une stabulation sur bourbes fines et une fermentation en cuve inox thermorégulée.

*The grapes are destemmed and pressed directly. This is followed by a stabulation on the fine fees and temperature-controlled fermentation in stainless steel vat.*

## L'ÉLEVAGE / MATURING

3  
mois\*  
months\*

En cuves inox.

*In stainless steel vat.*

\* dont 2 mois sur lies fines. Including 2 months on the fine fees.

## LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●

Alcool / Alcohol ●●●●●●

Fruits / Fruits ●●●●●●

### ROBE :

jaune pâle  
aux reflets verts.

### COLOUR:

pale yellow flecked  
with green

### NEZ :

très expressif et intense  
sur des notes de fruits  
tropicaux, pêches  
et fleurs blanches.

### NOSE:

very expressive and intense  
with notes of tropical fruit,  
peaches and white  
flowers.

### BOUCHE :

fruitée, vive, ronde  
avec une finale longue.

### PALATE:

fruity, lively  
and round  
with a long finish.

## COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

8°C  
10°C

0/3  
ans  
years



**Entre amis :** fromages à pâte molle, apéritifs (olives), jambon Serrano.

**Pour plus de finesse :** bar en croûte de sel, paëlla aux fruits de mer.

*Casual meal:* soft cheeses, aperitif nibbles (olives), Serrano ham.

*For fine dining:* sea bass in a salt crust, seafood paella.