



Bodegas Luzón, 2023

DOP Jumilla Mina de Oro

Pays
Espagne

Région
Murcie

Cépages
Viognier

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Un vin jaune paille particulièrement aromatique et très harmonieux avec des notes florales qui se détachent sur une mosaïque d'arômes fruités rappelant l'abricot, la pêche ou le coing, complétés par un soupçon de vanille. En bouche, il est frais, avec une légère douceur à l'attaque et séduit par son corps très souple et ample.

Type de vin



Les équilibrés



Les persistants



Les riches

Producteur/Marque

Bodegas Luzón

Bodegas Luzón est l'une des plus anciennes bodegas de l'AOC Jumilla, le pays du Monastrell. Ce cépage est essentiel pour Bodegas Luzón et fait l'objet d'une longue tradition familiale. L'histoire de la bodega commence dans la lointaine Luzón, la plus grande île de l'archipel des Philippines. C'est de là que le fondateur Don José Molina est revenu dans sa ville natale de Jumilla après son engagement militaire en 1814 et a nommé ses terres "Finca Luzón", du nom de l'île qui est toujours restée dans sa mémoire. Par la suite, le domaine viticole a été dirigé par les femmes de la famille Molina pendant plusieurs générations, ce qui prouvait déjà à l'époque l'esprit pionnier indéniable de la bodega. Cet amour de la tradition et cette passion pour l'innovation se reflètent encore aujourd'hui dans les vins de Bodegas Luzón. Les vignobles sont cultivés sur plus de 500 hectares, à une altitude de 450 à 600 mètres, dans une grande variété de sols et de climats, ce qui permet de cultiver non seulement le cépage essentiel Monastrell, mais aussi d'autres variétés comme la Garnacha Tintorera, le Viognier et le Sauvignon Blanc, pour n'en citer que quelques-unes.

