



Bodegas Luzón, 2023

DOP Jumilla Colección Blanco

Pays
Espagne

Région
Murcie

Cépages
Sauv. Blanc, Macabeo

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Dans le verre, le vin présente une couleur jaune lumineuse aux reflets verts. Le nez et le palais sont séduits par des arômes de groseilles à maquereau, de pomme verte, mêlés à des notes d'agrumes et exotiques, ainsi que par une fraîcheur superbe et équilibrée, soutenue par une structure souple et agréable, et complétée par une finale longue et fine.

Type de vin



Les frais



Les fruités



Les persistants

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.

