

Bodegas Albamar

Le Bodegas Albamar Ceibo Godello est une expression élégante et raffinée du Godello, qui met en valeur le terroir minéral de Valdeorras avec finesse et complexité.

ALBAMAR



Ceibo Godello 2024

Galice, Espagne

Région et Vignobles

La région de **Valdeorras** en Galice, Espagne, est réputée pour la grande qualité de ses vins de Godello. Située à l'intérieur des terres, cette région est marquée par des journées chaudes et des nuits fraîches, un climat idéal pour préserver la fraîcheur et la complexité du Godello. Les sols riches en **ardoise** confèrent un caractère minéral distinct aux vins, contribuant à leur profondeur et à leur longévité. Ces sols minéraux sont parfaits pour produire des vins complexes avec une acidité vive et un fort sens du terroir.

Le **vignoble Ceibo** est cultivé biologiquement, témoignant de l'engagement de Bodegas Albamar pour une viticulture naturelle et durable. Ces pratiques biologiques renforcent la pureté du fruit, et les raisins sont récoltés manuellement pour préserver leur caractère délicat. L'alliance de l'agriculture biologique et du terroir unique de Valdeorras crée une expression authentique et vibrante du Godello.

Vinification

Le **Bodegas Albamar Ceibo Godello 2022** est composé à 100 % de raisins de Godello, qui subissent une **fermentation spontanée avec des levures indigènes**. Cette fermentation a lieu dans des **fûts de chêne français usagés**, ajoutant des couches subtiles de complexité sans dominer les saveurs naturelles du vin. Après la fermentation, le vin est vieilli **sur lies pendant huit mois**, ce qui enrichit sa texture et son profil aromatique.

La vinification est menée avec un minimum d'intervention : le vin est mis en bouteille sans collage, avec une légère filtration et une faible addition de SO au moment de la mise en bouteille. Cette approche douce permet de révéler les qualités intrinsèques du Godello et le caractère minéral du terroir de Valdeorras, produisant un vin à la fois complexe et accessible.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Godello

ALBAMAR

Ceibo Godello 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille doré avec une bordure claire et vibrante.
- **Arôme** : Notes d'agrumes mûrs, de pêche blanche, et de touches subtiles de vanille et d'amande issues du chêne, accompagnées d'une minéralité distincte.
- **Bouche** : Moyennement corsé avec une texture crémeuse, révélant des saveurs de zeste de citron, pomme verte, et une touche de fruits à noyau. La finale est longue et rafraîchissante, soutenue par une minéralité marquée liée aux sols d'ardoise.

Le Saviez-Vous ?

Xurxo Alba s'attache à capturer l'essence du terroir galicien, et son approche pour produire le Godello à Valdeorras permet à ce cépage d'exprimer les sols d'ardoise et le climat unique de la région. Produisant **moins de 5 000 litres par an**, ce vin est une expression rare et recherchée du terroir de Valdeorras.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Poulpe grillé à la galicienne** : La minéralité et l'acidité de ce vin complètent la saveur fumée du poulpe grillé, tandis que les notes d'agrumes en rehaussent les saveurs.
- **Saint-Jacques poêlées au beurre citronné** : La texture crémeuse et l'acidité fraîche du vin équilibrent la richesse des Saint-Jacques, tandis que les notes d'agrumes apportent de la vivacité.
- **Poulet rôti aux herbes** : La subtile influence du chêne et les notes minérales du Godello mettent en valeur les saveurs herbacées et savoureuses du poulet rôti.
- **Crostini au fromage de chèvre et miel** : L'acidité du vin coupe la richesse du fromage, tandis que sa minéralité complète les notes terreuses du chèvre.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)

The 2023 Ceibo, the Godello from Valdeorras, has a balsamic nose with notes of bay leaf and ripe yellow fruit. It is ripe at 14% alcohol and has a medium acidity but good overall balance. It matured in oak foudre for seven months, but the oak is neatly integrated, just giving it a creamy and spicy twist.Rating: 92+

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2023)

This shows chamomile, green mango and subtle fruit aromas. The palate is textured and pleasant with volume, but it's not excessive at all. This is from a single four-hectare vineyard in the town of A Rua. It finishes fermentation in a 2,500-liter foudre.

ALBAMAR

Ceibo Godello 2024

Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)

The 2021 Ceibo is a white Godello from Valdeorras, from a three-hectare vineyard on clay and slate soils in A Rua. It's a round and powerful white from a cool year with moderate alcohol (13%) and slimmer and more vertical wines. In 2021, he changed to foudre, and the oak is better integrated; it has harmony and balance; and it respects the varietal. It has citrus freshness and aromas of yellow fruit and a vibrant and balanced palate. 6,500 bottles were produced.