

# Michelini i Mufatto

Michelini i Mufatto MA Godello est un vin élégant et expressif de la région de Bierzo, élaboré à partir de vignes âgées de 80 ans, offrant un équilibre remarquable entre fraîcheur, complexité et minéralité.

# MA Godello 2022

MICHELÎNI i MUFATTO

Bierzo, Espagne

## Région et Vignobles

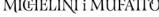
Ce vin provient de la **D.O. Bierzo**, située dans le nord-ouest de l'Espagne. Les raisins sont cultivés dans les villages de Villalibre de la Jurisdicción et Priaranza del Bierzo, à une altitude de **570 mètres**. Cette région se distingue par ses sols diversifiés, son climat modéré et ses vignobles historiques.

Le vignoble, d'une superficie de 1,3 hectare, est composé de vignes de Godello âgées de 80 ans, conduites en gobelet. Cultivées selon des pratiques biologiques, les vignes sont non irriguées, ne recevant que les précipitations naturelles, ce qui favorise le développement de racines profondes. Les sols, composés d'un mélange unique d' argile et de quartz, et l'orientation nord, renforcent la fraîcheur et la minéralité des raisins.

#### Vinification

Le millésime 2022 a bénéficié d'un printemps doux, suivi d'un été sec, entraînant une maturation précoce et des fruits particulièrement expressifs. Les raisins ont été vendangés à la main en septembre, garantissant leur maturité optimale et leur intégrité naturelle.

La vinification a débuté par un **pressurage direct**, suivi d'une **fermentation** spontanée dans des fûts de chêne français de 228 litres. Aucun remontage ni bâtonnage n'a été effectué afin de préserver la pureté et la texture du vin. Le vin a été élevé sur ses lies pendant 20 à 24 mois dans les mêmes fûts, ce qui a enrichi sa complexité et sa profondeur. Mis en bouteille non filtré en avril 2023, ce vin a été produit à seulement 1 200 bouteilles.





Alcool:13,00 %

Composition: 100% Godello





# MA Godello 2022

## Notes de Dégustation

- Couleur : Jaune vif aux reflets dorés, limpide et lumineux.
- Arômes: Expressif et complexe, avec des notes de pomme verte, poire et zeste d'agrumes, accompagnées de touches subtiles de fleurs blanches et de pierre humide.
- **Bouche** : Fraîche et vive, avec une texture soyeuse et des saveurs de **crème de citron**, **pêche mûre** et une finale saline. L'acidité vibrante et la minéralité marquée offrent une finale longue et précise.

### Le Saviez-Vous?

Le **Godello** est un cépage espagnol ancien, souvent considéré comme l'un des meilleurs raisins blancs du pays. Ces **vignes âgées de 80 ans** représentent un héritage vivant de la tradition viticole de Bierzo, produisant des vins d'un caractère et d'une profondeur extraordinaires.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- Merlu à la galicienne avec pommes de terre : Sublime la minéralité et l'acidité vibrante du vin.
- Palourdes à la sauce au vin blanc : Met en valeur la finale saline et les notes d'agrumes du vin.
- Tarte aux courgettes grillées et fromage de chèvre : Équilibre la texture crémeuse et les nuances herbacées du vin.
- Fromage Manchego affiné : Met en valeur la structure et le profil fruité éclatant du vin.

#### Robert Parker (RP): 93 Points (2022)

The full clusters for the 2022 Godello were pressed, and the juice fermented with the full lees in used barrels where it matured over two winters. It comes from a vineyard that is certified organic (though the wine is not...yet) and planted with the old Godello in the village of Villalibre de la Juridiccion on slate and quartz soils. It has moderate ripeness, 12% alcohol, a pH of 3.6 and 6.3 grams of sugar. It's elegant and spicy, with varietal notes of yellow fruit and a medium-bodied palate with a salty twist in the finish. 1,500 bottles were filled in February 2024.



