



Marjan Simcic Ribolla Opoka Cru 2018

La meilleure ribolla de Marjan Simcic. Quiconque connaît ses cuvées « de base » sait qu'il s'agit d'un vin incroyablement bon. Ses vins Opoka proviennent des meilleurs vignobles du domaine. Toutes les mises en bouteille proviennent de vignobles uniques. La macération pelliculaire est également appliquée aux vins blancs.

Carafe 96/100 - Caroline Gilby
94/100 James Suckling

33,06 € ~~50,00 €~~

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Blanc : complexe et ample
Raisins	Rebula (Ribolla Gialla)
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 6 jours, fermentation spontanée
Maturation	10 mois en oeuf béton ; puis 12 mois en fûts de chêne de 500l. 12 mois de maturation en bouteille avant commercialisation.
Drinking window	2024-2031
Gastronomie	Viandes blanches, plats de poissons grillés, currys légèrement épicés,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.0