

BELMONTE Blanco

Pays:	Espagne
Région:	Castilla La Mancha
Appellation:	La Mancha
Cépages:	100 % Airen
Degré d'alcool:	11 %
Température de service:	+/- 8°C
A conseiller avec:	poulet, pâtes, salades
Description:	Les vins BELMONTE sont des vins attractifs de La Mancha. Ils sont d'origine du petit village viticole Belmonte qui se situe au milieu d'un grand plateau. L'altitude moyenne de ce plateau est de 700 m. Le village de Belmonte même est situé à 790 m d'altitude. Les étés y sont extrêmement secs, ce qui a pour effet que les sols sont infertils. Le rendement est donc limité, surtout en comparaison avec la plupart des appellations françaises, ce qui entraîne des effets très positifs envers la qualité des vins. Dans les environnements de Belmonte, on ne retrouvera pas de grands châteaux riches, mais toute une série de petits bodegas qui produisent des vins d'été très fruités. Le Belmonte blanco est un vin fruité agréable qui se boit jeune. Il se boit facilement, n'étant pas trop lourd, ni trop sec. On le préférera avec le repas de chaque jour et plus spécialement du poulet, des salades et des pâtes. Le Belmonte blanco provient exclusivement du cépage Airen, qui est le raisin le plus planté du monde avec une surface de vignes totale de +/- 423.000 ha. La plupart des vignes se trouvent en Espagne.

