

# MALVAZIJA ISTARSKA, KABOLA, 2020

-15%  
sur myvitibox.com

## L'AVIS DE PHILIPPE

Ce vin me rappelle mon voyage en Croatie ! Je me souviens de ces effluves de fleurs marquées par l'acacia, des fruits gourmands et juteux offrant des vins d'une extrême générosité. Le pays coule au travers de cette cuvée !



APPELLATION : Istria

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : BIO

100%  
malvazija

### TERROIR

La région de Primorska bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés chauds. Le Burja est un vent sec et glacé qui apporte toute sa légèreté aux vins de la région. Ces conditions produisent des vins riches et équilibrés.

### CÉPAGE

Le malvazija ou malvoisie d'Istrie, est un cépage autochtone de cette région croate. Très aromatique, il produit des vins aux arômes floraux intenses (acacia), épicés (vanille) et très gourmands avec l'âge (abricot sec, coing).

### DOMAINE

Le domaine Kabola se situe dans la région de Momjan et Buje au nord-ouest de la péninsule istrienne à 275 mètres d'altitude. Sa vue sur les Alpes et les Dolomites lui donne un décor de carte postale. Il produit des vins tout aussi sublimes, avec pour cette cuvée un label BIO.

### MILLÉSIME

Ensoleillement, influences rafraîchissantes et sols drainants auront permis aux vignobles croates de produire des vins d'une grande richesse. Une chose est sûre, 2020 aura été un millésime de qualité pour le pays !



A SERVIR  
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2023



OUVRIRE 1 HEURE  
AVANT DE SERVIR



### LIMPIDITÉ

- Limpide
- Trouble
- Voilée

### COULEUR



### INTENSITÉ COLORANTE

- Claire
- Soutenue
- Profonde

### BRILLANCE

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

### CAPILLARITÉ

- Fluide
- Coulante
- Épaisse



### IMPRESSION

- Douteuse
- Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

- Fermée
- Discrète
- Ouverte
- Puissante

### FAMILLE AROMATIQUE

Fleur, fruits à noyaux, fruits à coques  
ARÔMES



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave	<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Pâteux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Fraîche	<input checked="" type="radio"/> Vive	<input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input checked="" type="radio"/> Riche	<input type="radio"/> Corsé	<input type="radio"/> Alcooléux
TSALÉ	<input checked="" type="radio"/> Absent	<input type="radio"/> Iodé			
GAZ CARBONIQUE	<input type="radio"/> Absent	<input checked="" type="radio"/> Perlant	<input type="radio"/> Pétillant	<input type="radio"/> Effervescent	
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input checked="" type="radio"/> Douce	<input type="radio"/> Soyeuse	<input type="radio"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input checked="" type="radio"/> Courte	<input type="radio"/> Développée	<input type="radio"/> Longue	<input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="radio"/> Sucre	<input checked="" type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Gras/Alcool		

## UN VIN... UN PLAT

*Débuter sur de bonnes bases...*

### SALADE DE POULPE

Ce vin léger accompagnera parfaitement un met fin et délicat comme le poulpe.

*Amateurs de fromages ?*

### FROMAGE DE PAG

Ce fromage croate aux arômes floraux sera sublimé par l'acacia du vin.

*Plutôt viande ou poisson ?*

### FILET D'EPERLAN, HUILE VIERGE

Pour une chair délicate de poisson, privilégiez un vin souple et aérien.

*Pour les plus gourmands...*

### CARROT CAKE

Pour ce dessert à la sucrosité vive, un vin très aromatique sera idéal !

