

Ales Blanques 2022 Grenache blanc



Viticulture et caractéristiques de la saison

Les raisins utilisés pour ce vin viennent d'un autre vignoble en agriculture biologique situé à Terra Alta, sur des sols argilo-calcaires avec un bon ensoleillement.

La saison des vendanges fut assez précoce par rapport aux autres années dues aux grosses chaleurs d'été. Cependant, les nuits fraîches ont permis de trouver un équilibre, permettant ainsi aux raisins d'acquérir une belle acidité et un bon développement aromatique.

Vinification et élevage

Vendange manuelle sélectionnée puis seconde sélection lors de son entrée au domaine afin d'obtenir la meilleure qualité possible. Vinification traditionnelle à basse température pour préserver la fraîcheur et l'expression du cépage.

Une partie du vin passe en barrique pour apporter plus de complexité. Pendant les 3 mois suivants la fermentation, le vin est élevé sur ses lies fines, lui donnant de ce fait plus de volume et d'élégance. Stabilisé délicatement et filtré avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Jaune pâle avec des reflets verts. Très expressif et fruité, s'exprimant sur des arômes typiques du Grenache blanc tel que, les fleurs sauvages, la nectarine, et l'ananas. Un vin frais et volumineux, persistant et plaisant en bouche suivi d'un final de notes citriques et vibrantes en arrière-goût.

Ales Blanques est un vin de la vie de tous les jours, qui se marie avec un large panel de mets. Il peut s'accorder parfaitement avec des moules vapeurs, des salades de tomates et fromages frais, ou bien même des apéritifs d'été.

Production: 17.500 bouteilles de 75 cl.

Alcool: 12,5%

Appellation d'Origine: DO Catalunya