

3Macabeus 2022 Albet i Noya - 75 cl.

La cuvée 3 Macabeus est issue de raisins provenant de trois vignobles situés sur le site de la Finca Can Milà, la dernière acquisition de la bodega. La Milana, en rouge, en fut le premier vin. Quant à ce blanc, 12.900 bouteilles en ont été produites.



Vinification

Cuves inox, vinification à température contrôlée. Vinification séparée des 3 Macabeus différents.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2024
A boire jusqu'à : 2026



Servir

Servir frais (12°) dans un verre à Bourgogne. Eventuellement passer en carafe.



Analyse des essais

Robe jaune pâle, reflets de jeunesse. Ce vin présente une signature minérale au nez, ainsi qu'une touche sucrée d'agrumes et d'herbes fraîches. Un Macabeu d'une grande pureté, bien sec en bouche, s'ouvrant sur une acidité fraîche et une belle profondeur.

Description domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement bien équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Macabeu (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Albet i Noya



Biologique



Végétalien