

Acrollam Blanc 2021 Mesquida i Mora - 75 cl.

2011 est l'année de naissance d'Acrollam - anagramme de Mallorca. Ce nom illustre bien le tournant à 90° accompli par ce domaine.



Vinification

Viticulture et vinification biodynamique. Le domaine a obtenu la certification Demeter en 2014.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Optimum: 2022-2023
A boire jusqu'à : 2024



Servir

Servir à 12° dans un verre à Bourgogne



Analyse des essais

Robe jaune pâle. Etonnante fraîcheur au premier nez, pomme granny Smith, citron, notes minérales. En bouche, les arômes se prolongent et expriment le côté méditerranéen de ce vin à la fois solaire et raffiné. Le Chardonnay ajoute une structure au milieu de bouche, mais pas le côté crémeux que l'on connaît de ce cépage.

Description domaine

Bàrbara Mesquida est issue d'une famille vigneronne mais elle a créé elle-même son micro-domaine à partir de zéro. Elle travaille en biodynamie, et principalement à partir de cépages autochtones, aussi bien en rouge qu'en blanc. Il s'agit d'un des projets Les plus qualitatifs de Majorque, à toute petite échelle. Pour Bàrbara, rien n'arrive par hasard, tout est lié dans la vie par la synchronicité, aussi a-t-elle nommé son blanc et son rouge d'entrée de gamme Sincronia.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Girò, Prensàl



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Mesquida i Mora



Biodynamie