

Auditori Blanc 2021 Acústic Celler - 75 cl.



C'était le rêve d'Albert Jané que de produire un grand blanc à côté de son fleuron en rouge, l'Auditori. Cet Auditori blanc a atteint ce but, et même mieux: issu de vieilles vignes de grenache blanc, complétés par du Pansal et du Macabeu, également de vieilles vignes, il fait honneur à ce terroir exceptionnel de Montsant. Un vin blanc puissant à l'accent méditerranéen, dans le style des grands blancs de Châteauneuf-du-Pape!



Vinification

Les trois cépages issus de vieilles vignes sont vinifiés séparément. Après une courte macération de deux jours, la vinification et l'élevage se font aussi bien en oeufs béton qu'en foudres et qu'en barriques de chêne français 400 litres. Le vin est gardé pendant 10 mois sur ses lies fines.



Potentiel de stockage

A boire dès à présent et jusqu'en 2030.
Optimum: 2023-2026



Servir

Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe avant de le servir dans un large verre de type verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Belle robe dorée. Un nez aux accents méditerranéens, plein d'épices, de fleurs des champs, d'agrumes, avec une note boisée très bien fondue. Beaucoup de puissance en bouche, et une très belle longueur, avec, à la toute fin, le retour d'une jolie note d'agrumes. Que c'est bon!



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa blanca (76%), Pansal (19%), Macabeu (5%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Acústic Celler

Description domaine

Acústic Celler est sans aucun doute la succès story de cette appellation. Bien que son premier millésime ne date que de 2004, c'est aujourd'hui un des plus fameux producteurs de Montsant. Sa marque de fabrique: des vins purs et fruités au caractère méditerranéen bien affirmé. Pour ce faire, il n'emploie que des vieilles vignes de Grenache et de Carignan. Et à raison!



Biologique