

Gran Autòcton blanc 2020 Autòcton Celler - 75 cl.

Le premier millésime de la grande cuvée de blanc d'Albert Jané. Son objectif est d'élaborer un blanc classique de gastronomie, à l'ancienne.



Vinification

Sélection rigoureuse de vieilles vignes du Montmell. Une partie du vin est élevée en fûts de chêne, une partie en amphores, 8 mois au total.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2025
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Servir frais dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Belle robe d'un jaune lumineux. Le nez allie des notes boisées à des senteurs d'herbes méditerranéennes. En bouche, l'attaque est franche et virile. Belle charpente. Le bois se fond superbement bien dans la matière du vin. Vin classique pour la gastronomie.

Description domaine

Autòcton Celler est la nouvelle création d'Albert Jané, que nous connaissons bien pour ses vins de Montsant, sous le nom d'Acústic. Après la mise en place de son domaine du Priorat, il y a quelques années, Albert est revenu à ses racines du Bas Penedès, où il élabore des vins de cépages autochtones, typiques de la région.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Xarel.lo (90%), Malvasia de Sitges (10%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Vi de varietal



Domaine viticole:

Autòcton Celler



Biologique