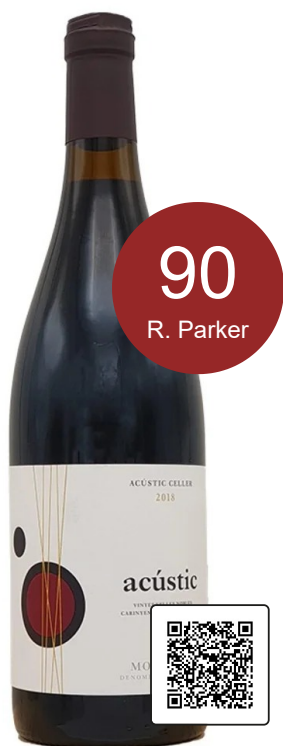


Acústic Magnum 2021 Acústic Celler - 150 cl. (Magnum)



Le nom Acústic se rapporte tant à la bodega qu'au vin de base de ce domaine. Albert recherche une parfaite adéquation avec la région, l'environnement naturel et le terroir. Il met tout en oeuvre pour que ses vins en reflètent l'authenticité. Cette recherche du côté "unplugged" l'a conduit à adopter une viticulture et une vinification en biodynamie, toutefois sans s'y perdre. Les vins ont reçus plusieurs distinctions de la critique internationale.



Vinification

Après macération et fermentation alcoolique en cuves inox, Acústic est élevé pendant 10 mois en fûts de chêne français d'un, deux, ou trois vins.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2024
A son meilleur : 2026-2030
A boire jusqu'à : 2033



Servir

18°C dans un grand verre, passer en carafe la première année après la mise en marché.



Analyse des essais

Robe d'un rouge profond, arômes évoquant un vin puissant, ce qui est confirmé en bouche. Attaque pleine, vin corsé et charnu aux arômes de baies noires mûres. Fraîcheur et élégance surprenantes. Caractère méditerranéen, ensoleillé, plein de vivacité et présentant une touche de minéralité en profondeur.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa (55%), Cariñena (45%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Acústic Celler



Biologique

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!