

Cérvoles Blanc 2022

Cérvoles - 75 cl.



Macabeu planté en gobelet dans la période 1958-1960, tandis que le vignoble de Chardonnay (1990) fut conduit en Guyot double. Comme le vignoble est orienté vers le Sud-Ouest, les raisins, captant le maximum de soleil, atteignent chaque année un degré de maturité parfait. Les grappes indésirables sont écartées quelques semaines avant les vendanges (vendange verte) pour favoriser la maturité des autres. Les vendanges ont lieu entre mi-septembre et mi-octobre. Le pressurage est exécuté dans un pressoir horizontal. Après le vin passe en fûts neufs d'Allier pour une fermentation et un élevage de 7 mois avec 6 mois de bâtonnage. Production limitée à 8500 bouteilles.



Vinification

Fermentation et élevage de 7 mois en fûts français



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023
Optimum: 2023-2026
A boire jusqu'à: 2027



Servir

Servir frais (12°) dans un grand verre.
Passer en carafe les deux premières années.



Analyse des essais

Belle robe d'un jaune brillant. Nez d'une grande complexité, s'ouvrant après l'aération sur des notes de minéralité. Dans sa jeunesse, le Chardonnay laisse la première place au Macabeu qui se révèle frais et épicé (aux notes d'anis) à Poble de Cérvoles. Attaque en bouche impressionnante, alliant puissance et finesse et s'ouvrant en milieu de bouche sur un gras et une fraîcheur bien équilibrés. Le tout soutenu par un boisé élégant qui ne domine pas, mais qui contribue à la qualité de ce vin.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Chardonnay (50%), Macabeu (50%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Costers del Segre



Domaine viticole:

Cérvoles

Description domaine

Un projet haut de gamme de la famille Cusiné (Castell del Remei), dans la DO Costers del Segre. Des vins plus méditerranéens que ceux du Castell del Remei



Biologique