

## Lignum Blanc 2023 Albet i Noya - 75 cl.



Une jolie preuve du savoir-faire technique d'Albet i Noya. Le Chardonnay contribue à la rondeur par sa fermentation en fût de chêne; le Sauvignon Blanc apporte fraîcheur et minéralité. Le Xarello, cépage local du Penedès, ajoutant une pointe de fraîcheur. Voici un vin qui se marie parfaitement à la gastronomie. Depuis le millésime 2008, il est proposé en bouteille à capsule à vis.



### Vinification

Le Chardonnay est fermenté puis élevé pendant 3 mois en fûts de chêne français; le Sauvignon blanc et le Xarello, quant à eux, sont vinifiés en cuves inox. Le 2011 est le premier millésime où le Xarello a été utilisé dans l'assemblage.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2024-2025  
A boire jusqu'à : 2027



### Servir

Frais (12°)



### Analyse des essais

Robe claire. Les 2 cépages principaux s'expriment clairement au nez : le Chardonnay beurré et floral, légèrement charpente, le Sauvignon frais et minéral. Impressions qui se confirment en bouche : parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur. Belle finale. Vin très réussi.



### Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



### Assemblée

Chardonnay (35%), Xarel.lo (35%), Sauvignon blanc (30%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Penedès



### Domaine viticole:

Albet i Noya

### Description domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement bien équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.



Biologique



Végétalien