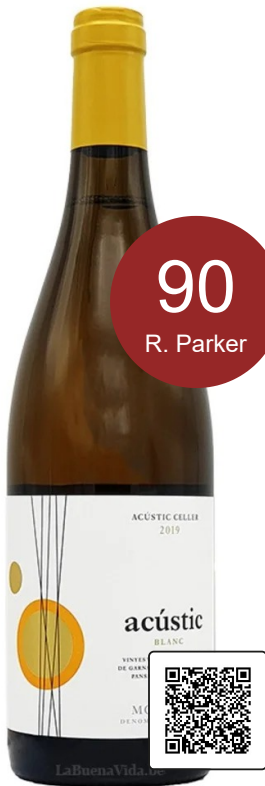


Acústic Blanc 2022 Acústic Celler - 75 cl.



Le premier millésime de ce vin a été produit en 2008.. Une partie des raisins proviennent d'un vignoble d'Ullmolins, dans la région de Montsant; un vignoble situé à une altitude allant de 500 à 800 mètres, ce qui confère au vin fraîcheur et structure. La vendange a lieu dans la première moitié du mois de novembre.



Vinification

Après la fermentation alcoolique et la macération, qui a lieu en cuves inox, le vin est élevé 2 mois en fûts de chêne français d'un vin.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
A son optimum: 2024-2027
A boire jusqu'à : 2030



Servir

12°C dans un grand verre



Analyse des essais

Belle robe d'un jaune éclatant. Bouquet de grande complexité ouvert sur des notes florales et méridionales. Le nez se confirme en bouche. Attaque prometteuse avec une très belle acidité, surprenante pour la région. Vin d'excellence, intense et pur, discrète touche boisée, arômes de raisin en milieu de bouche avec une longueur persistante en finesse.

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!



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Garnatxa blanca (93%),
Macabeu (5%), Garnatxa Roja
(1%), Pansal (1%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Acústic Celler



Biologique