

## Cíes Blanco 2023 Forjas del Salnés - 75 cl.

Petit projet parallèle de Rodri Méndez de Forjas del Salnés. Il s'agit d'une parcelle de vieilles vignes d'Albariño de 70 ans plantées sur granit et sable.



### Vinification

50% du vin est élevé en cuves inox et 50% en foudres, et cela pendant 6 mois. Pas de malo pour en préserver la fraîcheur et la tension.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024  
Optimum: 2025-2026  
A boire jusqu'à: 2028



### Servir

Servir frais dans un grand verre.



### Analyse des essais

Un Albariño assez atypique, plus minéral qu'exotique, tout en tension, au nez comme en bouche. Pas mal d'ampleur et très long. La belle acidité garantit un bon potentiel de vieillissement.

### Description domaine

Un des plus petits domaine viticoles des Rias Baixas, mais aussi un des plus connus des connaisseurs. La génération actuelle, avec Rodri à la barre, élabore depuis 2005 de superbes blancs mais aussi et surtout des rouges à l'accent atlantique (et galicien) bien marqué. Ici, on travaille entièrement en bio, et avec un minimum d'intervention. Attention, vins d'initiés!



### Style de vin:

Atlantique, frais et tendu



### Assemblée

Albariño (100%)



### Région:

Galicia



### Appellation:

D.O. Rias Baixas



### Domaine viticole:

Forjas del Salnés



Biologique