

Blanc del Terrer 2023 Vinyes del Terrer - 75 cl.

Minéral et méditerranéen sont les deux adjectifs qui s'appliquent à ce joli vin de Macabeu issu d'une parcelle de trois hectares plantée vers 1980 près de Santes Creus, à 300 m d'altitude, sur un sol calcaire.



Vinification

Vendange manuelle, fermentation en petites cuves inox de 5000 litres, puis élevages sur lies.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Meilleur moment : 2023-2024
A boire jusqu'à : 2026



Servir

Passer en carafe (éventuellement) et servir frais dans un large verre.



Analyse des essais

Robe claire aux jolis reflets verts. Nez à la fois frais et épicé, très méditerranéen, mais c'est la minéralité qui prend le dessus. Puissant et ample en bouche, grâce aux travail des lies. Des touches de citron et un soupçon de salinité. Belle expression du terroir calcaire. Finale fraîche et pleine de caractère.

Description domaine

Ce petit domaine de la famille Morell se situe à un jet de pierre de la mer, pas très loin de la station très courue de Salou et du parc Aventura. Il est surtout notable pour ses sols de lumaquella - un calcaire riche en fossiles marins. C'est d'ailleurs ce terroir qui influence le style des vins de la maison.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Macabeu (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Catalunya



Domaine viticole:

Vinyes del Terrer



Biologique