

Icones Blanc 2023 Albet i Noya - 75 cl.

Voici l'entrée de gamme de la famille Albet. Et cela en dit long sur la qualité supérieure du reste. Ce vin est destiné à séduire le buveur occasionnel. Un peu de volume avec le Chardonnay, un peu de fraîcheur avec le Xarel.lo.



 **Vinification**
Cuves inox

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026

Les premières années, c'est un fruité sec qui domine, puis ensuite, apparaissent les notes plus minérales du Xarello.

 **Servir**
Frais (12°C).

 **Analyse des essais**
Robe très limpide. Nez très expressif sur des notes fruitées de pomme (Chardonnay) et d'épices méditerranéennes, typiques du Xarel.lo. La bouche est très ronde et bien souple, gouleyante, avec une belle matière fruitée. Après un an de garde, se manifestent des senteurs minérales, voire pétrolées. Le vin idéal pour l'été! On aime aussi son petit coté corsé.

 **Style de vin:**
Méditerranéen, frais et tendu

 **Assemblée**
Macabeu (40%), Xarel.lo (40%), Chardonnay (20%)

 **Région:**
Catalunya

 **Appellation:**
D.O. Penedès

 **Domaine viticole:**
Albet i Noya

 **Biologique**

 **Végétalien**

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.