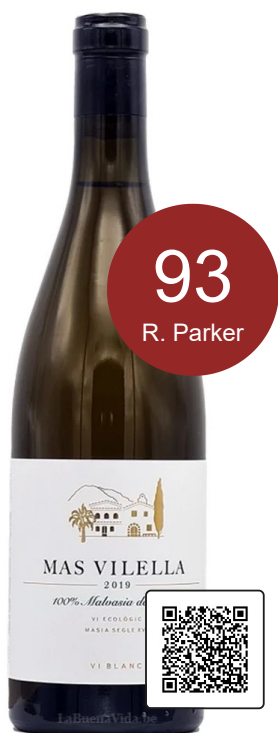


Mas Vilella Blanc 2021 Autòcton Celler - 75 cl.



Depuis 2015, Mas Vilella est dans les mains d'Albert Jané. Depuis lors, il y produit des blancs et des rouges d'exception, sous le nom d'Autòcton, uniquement à partir de cépages autochtones catalans. En hommage à son père décédé, Albert continue cependant à élaborer le Mas Vilella rouge, à partir des vignes de Cabernet Sauvignon plantées autour de la masia. Pour nous, il s'agit toujours d'un des meilleurs Cabernets Sauvignons d'Espagne. Depuis 2018, Albert produit aussi la cuvée Mas Vilella blancà, partir de Malvasia de Sitges, du même niveau que le rouge.



Vinification

Les raisins sont ramassés à la main dans de petits paniers. Macération pelliculaire et affinage en fûts de chêne pendant quelques mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Servir frais dans un large verre, après carafage, de préférence.



Analyse des essais

Robe dorée. Le premier nez nous emmène déjà en Méditerranée, avec ses notes d'amandes, de fruit blanc à noyau et de légumes grillés. La complexité saute au nez à l'aération. La bouche est plus puissante qu'on pourrait l'attendre d'une Malvoisie de Sitges. Elle est minérale, mais surtout puissante, très méditerranéenne, là encore. Le bois est très bien fondu. Belle longueur.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Malvasia de Sitges (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Autòcton Celler

Description domaine

Autòcton Celler est la nouvelle création d'Albert Jané, que nous connaissons bien pour ses vins de Montsant, sous le nom d'Acústic. Après la mise en place de son domaine du Priorat, il y a quelques années, Albert est revenu à ses racines du Bas Penedès, où il élabore des vins de cépages autochtones, typiques de la région.



Biologique