



CAMINANTE 2017

TYPE : Vin blanc

CÉPAGES : 61% Grenache Blanc, 24% Chardonay, 15% Chenin Blanc

APPELLATION : D.O. Catalunya

VENDANGES : 11 au 21 août 2017. Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : Agriculture biologique certifiée. Agriculture avec le maximum de respect de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Egrappage suivi d'un tri. Pressurage pneumatique à basse pression. Fermentation à température contrôlée (16-18°C). Mise en barriques de chêne français au début de la fermentation alcoolique (partie barriques neuves, partie barriques de un et deux vin). Élevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

Production annuelle de 12.000 bouteilles.

ANALYSE

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.11 g/L TH₂

Acidité volatile : 0,31g/L H₂SO₄

SO₂ total : 67 mg/L

pH : 3,24

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: Or clair aux reflets dorés.

Nez : Subtil et complexe, finement bouqueté, laissant exhiler des arômes de fleurs blanches et d'anis mais aussi des notes fruitées de rhubarbe, de melon, de pêche blanche, accompagnées de notes de brioche, de vanille et de beaucoup de minéralité.

Bouche : Fraîche avec une belle minéralité, beaucoup d'élégance, de finesse et de précision, aux arômes de fruits exotiques, de fruits blancs frais et floraux. Vin ample et puissant, d'une belle longueur aromatique.

Vin fin et minéral qui révèle l'expression du terroir.

ACCORDS METS-VINS

Le Caminante vieillit dans une barrique ce qui en fait un vin polyvalent : poisson en sauce, viande blanche (grillé ou rôti). En vue de sa fraîcheur, il s'accorde aussi avec des fruits de mers. De plus, sa légère acidité se marie bien avec des fromages doux.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12-14°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans