

Tardor 2021

Vin Orange

Chenin blanc – Grenache blanc

Viticulture et caractéristiques de la saison

Le vignoble est situé sur les hauteurs du domaine sur un sol granitique. La production biologique et la luminosité permettent une maturation totale et homogène. L'environnement naturel offre une protection contre la Tramontane et influence également son profil aromatique délicat.

Après un été sec et chaud, mais avec des nuits fraîches, les raisins atteignent leur pleine maturité à la fin du mois d'août, lorsque les deux variétés sont récoltées à la main.

Vinification et élevage

Au moment de la récolte, les deux variétés sont conservées pendant 24 heures dans une chambre froide, puis triées, égrappées et fermentées. La cofermentation et la macération pelliculaire sont effectuées pendant 15 jours, ce qui permet d'obtenir l'expression maximale du Chenin et du Grenache. Pour assurer une extraction délicate, un foulage à la main est effectué.

Le Tardor est élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français de 500 L, avec un brassage constant pour assurer un bon travail des lies fines.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Visuellement, c'est un vin brillant, avec des reflets or et orange. Le nez est subtil et élégant, avec des notes de fruits mûrs comme l'abricot, de fleurs sauvages de l'Empordà et d'épices douces. Très complexe en bouche, avec une bonne acidité et un soupçon de tanin qui lui donne beaucoup de caractère. La bouche est longue, ample avec une touche d'iode en finale.

Tardor est un vin très polyvalent et gastronomique, idéal pour accompagner les plats de fruits de mer et de poisson comme le suquet de peixe, les fromages de chèvre affinés, l'escalivada, les anchois de l'Escala ou encore un curry de poulet épicé.

Production : 700 bouteilles de 75 cl

Alcool : 12,5%

Appellation : Vin de Table

