

Clos Adèle 2021

Vin Blanc

Xarel·lo



Viticulture et caractéristiques de la saison

Le vignoble est situé sur les hauteurs du domaine, exposé à une belle luminosité, à l'abri de la tramontane et entouré d'espèces indigènes. Le vignoble est exploité en agriculture biologique depuis sa plantation, ce qui nous permet de maintenir une bonne structure et fertilité du sol.

Le Xarel·lo est la dernière variété blanche à avoir été récoltée cette saison, afin de maintenir un juste équilibre entre maturité, acidité naturelle, arômes variétaux et excellente santé. Comme il s'agissait d'une année plutôt sèche, les baies étaient petites mais d'une grande concentration et offrant des arômes délicats.

Vinification et élevage

Récoltés à la main, les raisins ont été immédiatement mis en chambre froide pendant 24 heures afin de conserver leur profil aromatique. Ensuite, les grappes ont été pressées, clarifiées et la fermentation alcoolique a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable. À mi-chemin du processus, le vin a été transféré dans des fûts de chêne français de 500 litres.

Pendant 6 mois, le vin a été élevé sur ses lies fines, les maintenant en suspension grâce à un bâtonnage constant. Avant la mise en bouteille, le vin a été clarifié à froid, sans filtration ni collage, afin de préserver au maximum les caractéristiques du cépage.

Notes de dégustation et accords mets et vin

D'une robe jaune brillant aux reflets dorés, ce vin est élégant du début à la fin. Au nez, des notes de fruits mûrs comme la pêche, associées à des fleurs sauvages et une touche fumée en arrière-plan.

L'acidité naturelle de ce cépage s'exprime en bouche, ainsi qu'un volume agréable et une touche minérale apportée par notre sol granitique.

Le Clos Adèle, du nom de la fille de la famille, incarne tout comme elle un vin audacieux capable de s'adapter à de nombreuses situations. Il peut accompagner des poissons fumés comme le saumon mariné, des mets asiatiques comme le sashimi de thon ou des champignons sautés avec notre huile d'olive vierge, de l'ail et de la coriandre. Ce Xarel·lo représente un grand vin blanc de l'Empordà.

Production : 1.200 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 13,5%

Appellation d'Origine : DO Empordà