

E Chenin 2020

Chenin Blanc



Viticulture et caractéristiques de la saison

Vignoble en agriculture biologique, sur des sols granitiques, de fertilité moyenne, entouré par le parc naturel de l'Albera et sous l'influence de la Tramontane qui détermine les vins de l'Empordà.

Fin août, les raisins destinés à cette cuvée ont été récoltés, en caisses de 10-12 kilos, en effectuant une sélection délicate directement dans le vignoble. Les conditions sanitaires étaient parfaites, assurant la plus haute qualité et l'expression du Chenin Blanc.

Vinification et élevage

Une fois les raisins récoltés, nous les conservons pendant 24 heures en chambre froide afin de garantir leur fraîcheur. Les baies sont ensuite triées et pressées pour poursuivre avec une délicate clarification à froid. La fermentation alcoolique a lieu dans des œufs en béton avec une intervention minimale pendant le processus.

Pendant 6 mois, le vin est conservé dans l'œuf qui, grâce à sa capacité à permettre un mouvement constant des lies fines et aussi grâce aux caractéristiques du matériau, a permis une micro-oxygénation délicate et l'évolution de ses caractéristiques sensorielles.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Couleur dorée avec des reflets verts. Au nez, la minéralité typique de notre terroir est combinée avec des arômes d'agrumes, des notes florales et d'herbes sauvages. **E Chenin** est onctueux en bouche, accompagné par une acidité délicate et un final persistant.

Ce vin d'une grande élégance est le compagnon idéal pour différentes sortes de fruits de mer, de poissons tel que le thon grillé, moules ou bien même les délicieux anchois de l'Escala. La grande évolution qu'il eut en bouteille lui donne son caractère unique.

Production: 3.700 bouteilles de 75 cl.

Alcool: 13,5%

Appellation d'Origine: Vin de Table