La Serra Blanc 2020

CHF 27.50 | 10 cl = CHF 3.67

Robe jaune d'or pâle. Le nez exhale des arômes intenses d'agrumes mûrs, de melon canari et des notes florales subtiles. Ample et juteux en bouche, il affiche une acidité équilibrée et une fraîcheur légèrement minérale qui font de ce vin un compagnon parfait pour les repas.

Producteur	Herència Altés
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	9° - 11°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Garnacha Blanca
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	319452
Accord mets et vins	Poisson, Volaille, Légumes
Avis	Tim Atkin MW 94/100

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et une sélection minutieuse est effectuée dans le vignoble, puis une nouvelle fois dans la cave. La fermentation a lieu dans des cuves en béton dans lesquelles le vin repose pendant trois mois. Pendant cette période, les lies fines sont soulevées à plusieurs reprises, ce qui donne au vin une sensation crémeuse en bouche. Le vin est ensuite stocké pendant 17 mois dans un fût de chêne autrichien de 2500 litres. Celui-ci a été fabriqué par Franz Stockinger, dont les fûts comptent parmi les plus convoités au monde.

Terroir

Les raisins proviennent du vignoble de La Serra. Celui-ci se trouve à une altitude de 450 mètres sur un plateau et est fortement influencé par le vent dominant. Celui-ci assure une bonne aération, ce qui aide à la maturation et crée de bonnes conditions pour la viticulture écologique. Les vignes ont plus de 100 ans et donnent un rendement extrêmement faible de 700 grammes de raisin par pied. Cela donne un vin très concentré qui transporte ce terroir unique dans la bouteille.

Histoire

En reprenant les coteaux de son père en 2010, la jeune vigneronne Núria Altés réalisa un rêve d'enfant. Depuis, elle vinifie, avec l'aide de son mari Rafael De Haan et de l'œnologue français Claude Gros, des vins monocépages d'excellente qualité à partir des anciens vignobles de la famille.