



*Coureur
des vignes*



LIGNUM BLANC

ALBET I NOYA

D.O. PENEDÈS, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Josep Maria Albet i Noya est un véritable pionnier de la production de vins biologiques en Espagne. En effet, il élabore ses vins dans un respect total de la nature depuis la fin des années 70. Dans les terres du domaine, la culture des raisins s'effectue sans aucune utilisation de produits chimiques, et la récolte manuellement. Albet i Noya est déjà connu ici pour son «Tempranillo Classic» ainsi qu'en tant qu'ancien propriétaire du renommé producteur Mas Igneus, réputé au Québec pour ses superbes vins de Priorat.

LE VIN

Les raisins qui ont servi à l'élaboration du Lignum blanc proviennent du vignoble Costers de l'Ordal, qui concentre une sélection de vieilles vignes de Chardonnay, Xarel-Lo et Sauvignon blanc. Les caractéristiques de ce terroir, notamment les sols calcaires enracinés à plus de 300 mètres d'altitude, permettent d'obtenir des vins élégants, complexes et minéraux !

Cette célèbre sous-région du Penedès est réputée pour produire des vins complexes et frais. Pendant le processus de vinification, les raisins ont été rigoureusement sélectionnés et manipulés au minimum afin d'en

préserver toute la qualité. Après avoir fermenté, le vin a été mis en bouteille et n'a subi aucun élevage en fûts de chêne pour procurer un maximum de fraîcheur. Comme à son habitude, le producteur se veut respectueux de l'environnement dans l'utilisation de ses méthodes : le Lignum est un vin agrobiologique.

Traduisant la jeunesse et la vivacité, les arômes qu'il offre se résument à des notes de fruits blancs et de fleurs. Il en émane un nez parfumé et frais. L'acidité est balancée par la rondeur et l'agréable texture proposée en bouche. Pourvu d'une finale désaltérante, ce jeune vin fait preuve d'une légèreté et d'une fraîcheur intense. Un merveilleux élément de partage à l'apéritif ou à table, accompagné d'une assiette de la mer !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 40% Xarel-Lo, 40% Chardonnay, 20% Sauvignon blanc
- Vinification : en cuves d'acier inoxydable
- Altitude : 360 mètres
- Alcool : 13%

Code SAQ : +13574572

