



*Coureur  
des vignes*



# EL FANIO XAREL-LO

ALBET I NOYA



**D.O. Penedès, Espagne**

## ALBET I NOYA

Josep Maria Albet i Noya a fait ses premiers pas dans la viticulture agrobiologique en 1979, à une époque où peu de gens se préoccupaient de l'environnement. Aujourd'hui, il est reconnu comme pionnier du vin bio en Espagne ! Le vignoble familial ne cesse de regarder vers l'avenir, notamment avec son projet de reconstitution d'anciennes variétés de vignes indigènes du terroir. Chez Albet i Noya, les vins sont produits dans un respect total de la nature, la culture des raisins s'effectuant sans utilisation de produits chimiques, et la récolte et la sélection des fruits étant manuelle. De pionnier à leader, Josep Maria est un ambassadeur influent de la région Penedès.

## LE VIN

Ce blanc est constitué à 100% du cépage local Xarel-lo. Il provient de vignes plantées en 1948, en terrasses escarpées à près de 400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le domaine sied dans les Costers de l'Ordal, une sous-région du Penedès reconnue pour ses vins complexes et frais. Lors de la vinification, les raisins rigoureusement choisis sont minimalement manipulés pour préserver la qualité des jus. Une partie du vin est vieillie sur lies dans des cuves de béton en

forme d'œuf. Cela entraîne un remuage constant du liquide qui maintient spontanément les lies en suspension. L'autre partie est élevée dans des fûts d'Acacia. Voilà le secret de cette cuvée aux arômes épanouis ! La robe jaune-vert précède un nez fragrant et intense, marqué par des notes de fruits blancs. En bouche, ce blanc très sec est fidèle à ses premières effluves : melon miel, poire et fleurs blanches sont au rendez-vous. Doté d'une belle acidité, sa texture souple se prolonge dans une finale minérale étonnante.

## LES ACCORDS

Le style unique de ce Xarel-lo accompagnera à merveille les tapas, la brandade de morue ou les fruits de mer grillés.

## DONNÉES TECHNIQUES



**Cépage :**

100% Xarel-lo



**Vinification :**

Cuves ovoïdes/

Fûts Acacia



**Degré d'alcool :**

13%

**Code SAQ : + 12674221**



**APPRO CONTINU**