



*Coureur
des vignes*



PETIT ALBET ICONES

ALBET I NOYA

D.O. PENEDÈS, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Josep Maria Albet i Noya a fait ses premiers pas dans la viticulture agrobiologique en 1979, à une époque où bien peu se préoccupaient de l'environnement. Aujourd'hui, il se voit attribuer le titre de pionnier du vin bio en Espagne. Depuis, le vignoble familial n'a cessé 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 aucune utilisation de produits chimiques, et la récolte et la sélection des fruits étant manuelle. De pionnier à leader, Josep Maria œuvre également comme président de l'appellation Penedès.

LE VIN

L'Icones est affectueusement appelé Petit Albet, car c'est le dernier né de la gamme et c'est un vin « jeune », sans élevage en barrique. Le fruit est préservé de tout maquillage, sans sulfites ajoutés, pour une pureté de fruit hors du commun ! Cet assemblage plein de vitalité de Cabernet Sauvignon, Ull de llebre (Tempranillo) et Garnacha bénéficie d'une attention méticuleuse dès le vignoble. Les vignes biologiques, parfois de

près de 50 ans, sont plantées sur des sols calcaires avec de faibles niveaux de matière organique. La récolte manuelle préserve la qualité. La fermentation est contrôlée à température optimale pendant 10 jours, avec une macération de 5 jours. Le jus est doucement clarifié, stabilisé à froid et légèrement filtré. Toutes ces étapes visent à préserver les arômes primaires des raisins, puisant leur caractère unique du terroir catalan.

La teinte rouge cerise aux reflets violet de l'Icones est un prélude à de riches arômes de baies rouges. Un superbe fruité et une touche vivifiante stimulent le palais. Il incarne l'esprit ensoleillé méditerranéen, tout en offrant une finale rafraîchissante à chaque gorgée. Parfait pour une dégustation en solo, il est aussi un compagnon harmonieux de viandes blanches et de salades craquantes.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: Cabernet sauvignon, Tempranillo, Grenache
- Élevage : inox
- Altitude : 360 mètres
- Alcool : 14%



Code SAQ : + 15229051

