



*Coureur
des vignes*



LIGNUM BLANC

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

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 ! 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.

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

