

Verd Albera

Appellation d'origine contrôlée d'Emporda



La culture du vin et la connaissance du commerce des produits de la vigne sont apparus en Catalogne sans doute aux alentours du VI^{ème} siècle av. J.-C., grâce à la plus importante colonie grecque du pays, Empúries, ville qui après plusieurs siècles devait donner son nom à la région de l'Empordà. Non seulement il s'agit d'une terre aux paysages extrêmement beaux, on y trouve plusieurs espaces naturels protégés et un littoral spectaculaire, elle possède également un patrimoine historique et culturel riche : des menhirs et des monuments mégalithiques, une architecture gothique, l'art roman, l'art surréaliste du génial Salvador Dalí... Dans un mas du XII^e siècle, ces caves produisent du vin depuis de nombreuses générations. Leurs vignes, qui donnent des raisins de qualité exceptionnelle, croissent dans le massif des Albères, sur des terrains d'ardoise.

Cépages : 70 % Grenache blanc, 20 % Muscat, 10 % Chardonnay

Analyse : 13.5% alc. / vol.

Vinification : Les raisins proviennent de vignes qui sont cultivées suivant des principes écologiques. Les grains, une fois en cave, passent par un processus de macération. Le moût est décanté postérieurement afin d'éliminer les possibles impuretés. Le vin effectue ainsi une fermentation dans des cuves de béton avec ses résidus pour conserver ses caractéristiques. Il repose dans ces cuves durant un temps bref avant d'être mis en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets verts. Il est pur et brillant. Au nez, bonne intensité, avec des notes de saveurs d'agrumes et arômes de fruits blancs. Sensations fraîches et douces. En bouche, frais et léger. Ses saveurs d'agrumes lui donnent une consistance onctueuse et persistante. En apéritif ou avec des fruits de mer cuits ou grillés. Des grillades de poissons blancs, des plats fumés, poisson au four.

Servir : Servir à 10°.

Garde :

Code :

Prix :

Format : 750 ml

