



Castillo Mont-Blanc
Viura / Chardonnay
2005
D.O. Conca de Barberà
Espagne

Caractéristiques

Région :	Catalogne
Appellation :	Conca de Barberà
Encépagement :	70 % Viura et 30 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	Sud-Est
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Macération pelliculaire, pressurage et fermentation en cuve inox
Elevage :	En cuve inox durant 7 mois
Vinificateur :	Joseph Vadri
Propriétaire :	Bodegas Concavins

Analyse

Visuel :	Or pâle, légers reflets verts.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est frais et franc et libère des senteurs fruitées et florales (agrumes et fleurs blanches). A l'aération, l'ensemble gagne en complexité, des notes de verveine et de menthol apparaissent.
Gustatif :	L'attaque de bouche est dynamique. Le vin gagne en densité en milieu de bouche avec un beau gras. Les saveurs fruités/fraîches se teintent d'une pointe de minéralité. La finale est élégante, non dénuée de finesse.
Global :	Un bien joli blanc catalan gras et frais, à boire sans retenue en été.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	5.70 € TTC – Tarif Club 5.20 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons grillés, apéritif
Service :	Servir à 12 °C