

CELLER CREDO



Parmi les meilleures expressions du xarel-lo se retrouvent ici...

En plein cœur du Penedès, au Nord-Est de l'Espagne, Ton Mata a choisi de placer ce cépage blanc au centre de la démarche vinicole de Celler Credo. Outre le xarel-lo, le domaine met aussi de l'avant le parellada, issu de vignes situées entre 500 et 750m d'altitude.

De façon à signer en toute authenticité des vins blancs du terroir, le vignoble partage la scène avec du fenouil, du radis, de la vergerette, insectes et animaux, dans un plein souci d'équilibre.

Que ce soit par vendanges entières, macération pelliculaire ou élevage sur lies, toutes les interprétations, d'hier à aujourd'hui, sont ici sans soufre ajouté.

Provenance : Espagne / Penedès

Type : Blanc

Millésime : 2025

Cépages : 85% xarel-lo, 10% macabeo, 5% parellada

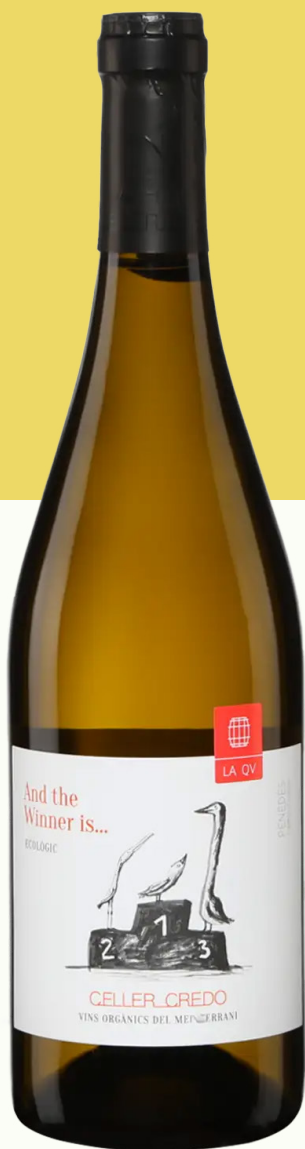
Viticulture : vignes de 15 à 60 ans, ancrées sur sol calcaire, jusqu'à 400m d'altitude; vendanges manuelles.

Vinification : pressurage direct; fermentation en cuve inox, via levures indigènes.

Élevage : sur lies, en cuve inox

Dégustation : arômes de citron, pomme et marmelade, touche crayeuse, acidité vive, corps léger, finale saline.

De par son assemblage au macabeo et à la parellada, voilà un xarel-lo fruité, gouleyant et franchement polyvalent, élaboré avec soins par la même maison qui est derrière l'incontournable Miranius.



And The Winner Is



21,75\$

Spécialité par lot



8437001003853