

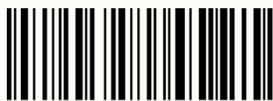


**XA XA XA**

**22,95\$**



Spécialité par lot



08437021378047

## CAN VALLÈS



### Du xarel-lo qui donne envie de danser !

Depuis 1486, ce ne sont pas moins de 22 générations qui se sont succédées ici pour garder et transmettre de parents à enfants, la magnifique ferme de Can Vallès, avec ses vignes, ses oliviers, ses amandiers et ses chênes.

Situé sur le bassin méditerranéen, à quelques 60 km au Sud-Ouest de Barcelone et à une vingtaine de la mer, le domaine est doté de vignes perchées jusqu'à 400m d'altitude.

À sa barre, on peut compter sur Jordi, dont la mentalité est qu'humains et environnement sont totalement co-dépendants : c'est pourquoi tout y est cultivé de façon biologique.

**Provenance :** Espagne / Penedès

**Type :** Blanc



**Millésime :** 2023

**Cépages :** 50% xarel-lo, 50% chardonnay

**Viticulture :** vignes situées entre 330 et 400m d'altitude, et ancrées sur un sol argilo-calcaire; vendanges manuelles.

**Vinification :** fermentation par cépage, à température contrôlée, via levures indigènes.

**Élevage :** 3 mois sur lies, en cuve inox.

**Dégustation :** arômes de pomme verte et de lime, acidité fraîche, corps léger, finale nette et saline.



**Une cuvée qui fait tant plaisir, qu'on ne peut pas s'empêcher de faire deux ou trois pas de danse en la dégustant : de la bonne humeur en bouteille !**