La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Lignum Blanc 2025
Albet i Noya - 75 cl.



Une jolie preuve du savoir-faire technique d'Albet i Noya. Le Chardonnay contribue à la rondeur par sa fermentation en fût de chêne; le Sauvignon Blanc apporte fraîcheur et minéralité. Le Xarello, cépage local du Penedès, ajoutant une pointe de fraîcheur. Voici un vin qui se marie parfaitement à la gastronomie. Depuis le millésime 2008, il est proposé en bouteille à capsule à vis.

Vinification
Le Chardonnay est fermenté puis élevé pendant 3 mois en fûts de chêne français; le Sauvignon blanc et le Xarello, quant à eux, sont vinifiés en cuves inox. Le 2011 est le premier millésime où le Xarello a été utilisé dans l'assemblage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2026-2027
A boire jusqu'à : 2029

Servir
Frais (12°)

Commentaires de dégustation
Robe claire. Les 2 cépages principaux s'expriment clairement au nez : le Chardonnay beurré et floral, légèrement charpente, le Sauvignon frais et minéral. Impressions qui se confirment en bouche : parfait équilibre entre rondeur et fraîcheur. Belle finale. Vin très réussi.

Style de vin:
Méditerranéen, frais et gastronomique

Assemblage
Chardonnay (35%), Xarel.lo (35%), Sauvignon blanc (30%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Penedès

Domaine viticole:
Albet i Noya

Biologique
Végétalien

Description du domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.