

albenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

albenc 2025



Cépages

Parellada, Chardonnay, Moscatel y Malvasía

Alcool

13,0 % Vol.

Millésime

2025

Nota de
dégustation

Vin blanc à l'aspect brillant, de couleur jaune citron aux reflets verdoyants. Au nez, il présente une intensité aromatique élevée et un profil équilibré. On retrouve des arômes floraux de jasmin et de camomille, des notes d'agrumes évoquant le zeste de citron, ainsi qu'une expression fruitée marquée par le raisin, la pomme et la pêche. Des nuances balsamiques et épicées, telles que le fenouil et la noix de muscade, se distinguent également, complétées par d'élégantes notes de boulangerie, rappelant la brioche.

En bouche, l'attaque est fraîche et vibrante, avec une acidité bien marquée qui souligne son caractère sec et salin. La structure est équilibrée, avec une belle persistance et une finale qui prolonge les notes de fruits blancs et de fenouil.

Elaboration

Albenc 2025 a été élaboré à partir de raisins récoltés et sélectionnés à la main. Chaque cépage est vinifié séparément dans des cuves en acier inoxydable, avec une fermentation à basse température, au cours de laquelle le vin reste en contact avec ses lies pendant une courte période. L'assemblage des cépages et la mise en bouteille se réalisent ensuite