

torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

chardonnay 2023



Cépages

Chardonnay

Alcool

13,5 % Vol.

Millésime

2023

Nota de
dégustation

Vin blanc de couleur jaune citron avec des reflets dorés, brillant et limpide. Au nez, il est complexe : on distingue des notes de fruits à noyau, comme l'abricot et la pêche, ainsi que des nuances de fruits blancs, comme la poire et la pomme. À ces arômes s'ajoutent de subtils souvenirs de boulangerie, brioche et beurre.

En bouche, c'est un vin avec du corps. Onctueux et équilibré grâce à son acidité vibrante. En rétro-olfaction, on perçoit des notes intenses d'agrumes et de vanille, ainsi qu'une touche saline. Sa dégustation est harmonieuse, avec un final long et persistant.

Elaboration

Torralbenc Chardonnay 2023 est élaboré à partir de raisins récoltés et sélectionnés manuellement afin de garantir leur qualité. Les raisins sont refroidis pour réaliser une macération préfermentaire, mettant en valeur leur profil aromatique. Le moût est obtenu par un pressurage léger, assurant une extraction délicate. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, le vin vieillit six mois en barriques de chêne français, où un bâtonnage est effectué, apportant structure et onctuosité. Enfin, il repose en bouteille avant sa commercialisation, affinant son profil et atteignant son expression maximale.