

Espagne
Catalogne



Acústic Blanc 2022

Ce vin possède une palette aromatique subtile; note d'infusion, de fruits secs, et de fleurs blanches. Belle empreinte minérale, le jus est précis avec une belle oxydation ménagée. La bouche est serrée, le vin puissant mais ferme, cela reste distingué avec cette belle allonge qui serre la bouche. Le jus est salin en fin de bouche.

Informations Techniques

Cépages	93% Grenache Blanche, 5% Macabeu, 1% Grenache Gris, 1% Pansal
Région	Montsant
Appellation	DO Montsant
Altitude	300 - 700 m
Vignobles	Villages de Marçà, Capçanes, El Masroig, Als Guiamets, la Serra d'Almos, Darmos, Siurana et Cornudella de Montsant.
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	40 à 80 ans
Densité de plantation	Faible, 3000 pieds/Ha
Rendements	Entre 2 et 4 Tonnes / Ha
Sol	Argile, sable, limon, ardoise, "licorella"
Culture	Certifié biologique
Vinification	Vendanges Manuelles. Levures indigènes. Macération préfermentaire sur peaux pendant 48 heures. 40% vinifié en inox, 20% en barriques neuves de 300/400l, 20% en foudre, 10% en amphore, 10% en œuf ciment.
Elevage	7 mois sur lies dans les mêmes contenants.
Alcool	14,50%
Sucre Résiduel	< 3g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	3 400 Bouteilles

A
C
U
S
T
I
C



Sélection Vignoble du Monde

92/100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



acústic

CELLER



Montsant

Le climat de la région est typiquement continental. Les étés sont chauds (avec 6 mois d'ensoleillement supérieurs à 200 heures) et les hivers froids. La pluviométrie est en moyenne de 500 mm par an. L'encépagement est principalement en rouge (95%) et seulement 5% en blanc. Les principaux cépages sont, pour les rouges : Carignan (Samsó), Grenache Noir, Mourvèdre (Monastrell) et Tempranillo (ull de llebre). Pour les blancs les principaux cépages sont : Maccabeu, Xarello et Parellada.

Acústic

La philosophie du domaine est très claire. Albert Jané n'y travaille que des cépages autochtones qui expriment au mieux le terroir, sans maquillage chimique ou technologique. Le vin doit être une image fidèle, une photographie de l'histoire de la région d'où il provient. Pour cela, il faut respecter le travail des anciens, privilégier les vignobles d'altitude (jusqu'à 750 mètres), rechercher la finesse et l'élégance, l'harmonie et la verticalité des vins, travailler en agriculture biologique et réduire les rendements entre 10 et 30 hl/ha. Les vignes du domaine sont situées entre 250 et 750 mètres d'altitude sur des terrains peu fertiles composés de pierres, de sable et d'argile.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr