

ATTIS XION

RIAS BAIXAS - ALBARINO

BLANC SEC RICHE & COMPLEXE



PROFIL :

Située dans le nord de l'Espagne en Galice, le long des "rias" au nord du Portugal, Rias Baixas est une appellation qui a le vent en poupe. La bodega Attis dont le vignoble en pergola domine l'océan qui n'est qu'à 8 km, appartient à la même famille depuis 3 générations et produit des vins très ambitieux à partir de cépages autochtones.

Des changements majeurs lui ont donné un nouvel élan incluant la touche française apportée par le vinificateur Jean-François Hébrard et la conversion à l'agriculture biologique. Les valeurs qui la régissent : « el vino parte de la viña, parte del terroir » (le vin vient de la vigne, vient du terroir).

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Albariño
- Climat : un climat atlantique avec des températures douces en toute saison et des fortes précipitations.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols granitiques et rocailloux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Xion est issu d'une sélection des parcelles en agriculture biologique, d'environ 25 ans d'âge, sur des sols granitiques et rocailloux.

Vendanges manuelles. Sélection à l'entrée de la cave. Egrappage et pressurage. Fermentation alcoolique spontanée avec contrôle de température (12-15 °C). Élevage en cuves inox sur ses lies pendant 3 mois avec « bâtonnage ». Pas de fermentation Malo lactique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Marqué par des arômes de fruits mûrs et des bouffées subtiles d'agrumes, il respire l'élégance et la finesse. C'est un albariño empreint d'une fraîcheur délicate et de pureté, à la bouche souple marquée de saveurs de fruits blancs et de fleurs. Minéral et dynamique, il est savoureux avec sa finale ample et ses notes salines.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 10 °C
- Potentiel de garde : 6 années
- Accords mets & vins : des huîtres avec du céleri croquant ; des linguines aux palourdes, herbes et citron ; des macarons au homard ; des moules marinières ; des papillotes de morue, beurre citronné aux herbes...
-