



ESPAGNE DO TARRAGONA BLANC "
GRANITIC " 2023 DOMAINE DE
MULLER (100% GRENACHE BLANC)

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 100% grenache blanc

Note de dégustation :

Vin blanc jaune très pâle, reflets verdâtres. Le nez est raffiné, dominé par un caractère minéral pierreux voir iodé et complété des notes de citrons. En bouche, c'est un vin bien sec, léger, vif et tendu. La minéralité est omniprésente et la finale offre même une certaine salinité. Un grand vin épuré, rare et typé.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un plateau de fruits de mer (huîtres, palourdes, langoustines). Parfait avec une assiette nordique de poissons fumés ou avec un carpaccio de saint Jacques au citron vert. Également parfait avec des fromages de chèvre frais.

Commentaires du sommelier :

« Granitic » est une cuvée confidentielle élaboré par Edouard Martorell dans son domaine de Tarragone (seulement 2000 bouteilles produites). Les vignes de grenache blanc (100%) sont plantées sur un terroir de schistes (llicorela). Le vin est ensuite vinifié entièrement dans des cuves ovoïdes en granit, d'où son nom. Avec son taux d'alcool modéré et son caractère minéral dominant, c'est un vin qui rappelle plutôt les vins du nord de l'Europe (Loire, Chablis, Riesling sec). Une prouesse œnologique, le maître Edouard élabore ici un véritable chef-d'œuvre si l'on tient compte des conditions climatiques solaire de la Catalogne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

