



Ritme Blanc, 2022

Ritme Celler
ESPAGNE, CATALUNYA, PRIORAT

+Ritme Blanc

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Garnacha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	3 à 30 ans
RENDEMENTS	5-25 hl / hect.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,7 +-0,2 g/L
SUPERFICIE	20 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés dans différentes parties du Priorat: El Molar, Cornudella, Porrera, Poboleda, El Lloar, Bellmunt... entre 300 à 750 mètres d'altitude.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol « llicorella » (lames d'ardoise).
VINIFICATION	Les raisins sont récoltés à la main et sélectionnés dans les vignobles et de nouveau dans la cave. Le vin est partiellement fermenté et vieilli en fûts de chêne français (30% du vin) et en cuve inox (70% du vin).
ÉLEVAGE	Sur lies pendant 11 mois.

CODE SAQ
14831551

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

En 2010, Albert Jané a voulu vivre l'expérience unique de faire du vin et de cultiver des vignes dans le Priorat, une région proche mais bien différente de Monstant. Il a voulu partager ses premières expériences qu'il avait eu au Penedès à partir de 1996 lorsqu'il a démarré son entreprise familiale, en 2004 dans le Monstant et, en 2010, au Priorat afin de boucler la boucle. Le projet a commencé à Poboleda, mais en 2012, il a installé le chai dans la belle et unique La Vilella Alta, dans un ancien bâtiment qui a été entièrement rénové.