

# Celler Credo

Celler Credo Aloers est un vin blanc élégant et vibrant élaboré exclusivement à partir de 100 % Xarel·lo , offrant une expression pure de la Méditerranée, cultivé selon des principes biologiques et biodynamiques.

CELLER_CREDO




## Aloers 2019

### Penedès, Espagne

## Région et Vignobles

La région de l'**Alt Penedès**, située à **Barcelone**, en Espagne, est réputée pour sa viticulture méditerranéenne, bénéficiant de sa proximité avec la mer et de ses sols riches en calcaire, qui renforcent la vivacité des vins. Les **vignobles familiaux de La Pedra Blanca**, au cœur de cette région, reflètent ses microclimats variés et ses sols fertiles.

Celler Credo pratique une **agriculture biologique et biodynamique**, certifiée par **Demeter** et **CCPAE**. Les vignobles conservent une **couverture végétale naturelle** entre les rangs, jouant un rôle clé dans l'amélioration de la structure des sols, la régulation de l'eau et la promotion de la biodiversité. La **phytothérapie**, ou traitements naturels à base de plantes, est utilisée pour renforcer les défenses des vignes contre les champignons et autres stress. Tous les raisins sont récoltés **à la main**, garantissant une qualité exceptionnelle et un soin minutieux du fruit.

## Vinification

**Aloers** est élaboré avec une intervention minimale pour refléter l'authenticité du terroir. Après la récolte, le moût macère plusieurs heures avec les rafles, enrichissant la complexité et la structure du vin. La fermentation utilise uniquement des **levures indigènes** provenant des vignobles du domaine, préservant le caractère unique de la région.

Le vin repose sur ses lies pendant environ **un mois et demi**, ajoutant profondeur et texture à son profil. Aucun filtrage n'est appliqué, ce qui peut entraîner la présence de sédiments naturels dans la bouteille, un gage d'authenticité et de vinification minimaliste. Tous les vins de Celler Credo sont cultivés, produits et embouteillés sur le domaine, reflétant une philosophie de production en circuit fermé.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Xarello

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CELLER_CREDO

# Aloers 2019

## Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille brillant avec des reflets verdoyants, évoquant jeunesse et vitalité.
- **Arômes** : Notes de **pomme verte**, **poire** et **zeste d'agrumes**, accompagnées de subtiles touches de **fleurs blanches** et d'une pointe saline.
- **Bouche** : Fraîche et croquante, avec des saveurs de **citron**, **amande** et une finale minérale. L'acidité vive et le contact avec les lies créent une texture dynamique et élégante.

## Le Saviez-Vous ?

Le nom **Aloers** fait référence aux paysans libres du **Moyen Âge**, propriétaires des terres qu'ils cultivaient, exempts de devoirs féodaux. Cette connexion historique souligne l'engagement du domaine envers l'indépendance et le respect de la nature.

## Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Crevettes grillées à l'ail et au persil** : Sublime les notes salines et citronnées du vin.
- **Artichauts marinés à la vinaigrette citronnée** : Complète son acidité vive et sa finale minérale.
- **Tarte au fromage de chèvre et aux herbes** : S'accorde avec sa texture crémeuse et ses arômes subtils de fruits secs.
- **Ceviche de bar au citron vert et coriandre** : Met en valeur la fraîcheur et le caractère éclatant du vin.

92

**Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)**

*The intention of the 2018 Aloers is to go one step further from the initial Miranius; it's still unoaked but has more density, tension and acidity, and it was macerated with the skins for a few hours and kept with the lees for a while. There are some smoky/leesy notes, but the wine feels very pure and transparent, which is the overall Credo style. It wants to show Xarello without interferences and has varietal notes of fennel, low alcohol (10.5%), sustained acidity and low pH, something they have learned from their experience with their sparkling wines. It seems to improve in precision and transparency with each new vintage. 13,000 bottles produced.*