Can Ràfols dels Caus

Issu de ceps de Xarel·lo âgés de 70 ans plantés sur sols calcaires du Garraf, ce vin conjugue pureté du fruit, notes d'herbes méditerranéennes et texture soyeuse. 1 200 bouteilles numérotées.

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

Xarel-lo Pairal 2021

Penedès, Espagne

Région et vignobles

Situé dans le **Massís del Garraf** (DO Penedès), au sud-ouest de Barcelone, le vignoble repose sur un paysage **karstique** spectaculaire où des argiles calcaires très peu profondes recouvrent des calcaires dolomitiques riches en **fossiles marins**. Le climat méditerranéen, tempéré par les brises marines, maintient une belle acidité et une maturité progressive. Les sols à haute teneur en chaux et au **pH basique** limitent la vigueur, favorisant des vins d'une grande pureté minérale.

Le **Xarel·lo Pairal** provient exclusivement de la parcelle **El Cirerer** (1,40 ha), située à **260 mètres d'altitude**, exposée **sud-ouest**. Les vignes, âgées d'environ **70 ans**, greffées sur **porte-greffe 41-B**, sont conduites en **gobelet**, protégeant les grappes de la chaleur estivale. La viticulture est **certifiée biologique**, la récolte effectuée à la main. Le résultat : un vin au fruit précis, à la fraîcheur saline et à la minéralité affirmée.

Vinification

Le **Xarel·lo Pairal 2021** est issu à **100 % de Xarel·lo**. Les raisins sont pressés entiers sans égrappage, puis la fermentation démarre **spontanément** en **fûts de châtaignier de 425 L** durant environ **40 jours**. Ce bois traditionnel catalan permet une oxygénation subtile et apporte une touche d'épice sans les arômes vanillés du chêne.

Après la fermentation, le vin repose **six mois sur lies** dans ces mêmes fûts, gagnant en volume et en douceur de texture, avant d'être mis en bouteille sous **bouchon naturel** et élevé **deux ans en bouteille** avant sa commercialisation. Données analytiques : **12 % vol.**, **0,2 g/L** de sucres résiduels, **5,8 g/L** d'acidité totale, **65 mg/L** de SO□ total. Vin**biologique**, **végétalien**, **production limitée à 1 200 bouteilles**. Température de service : **10 à 12 °C**.

Alcool :12,00 %

Composition: 100% Xarello

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

Xarel-lo Pairal 2021

Notes de dégustation

- **Couleur :** jaune doré brillant, limpide et lumineuse.
- **Arômes :** pêche, abricot et herbes méditerranéennes, relevés de notes d'amande, de miel et de craie humide.
- **Bouche :** sèche et complexe, dotée d'un fruit mûr équilibré par une acidité fine et une légère tension phénolique ; la finale est longue, saline et empreinte de minéralité.

Le saviez-vous ?

Le **Xarel·lo** est l'un des cépages blancs emblématiques de la Catalogne. Reconnu pour sa **fraîcheur naturelle, sa structure phénolique** et sa **capacité de garde**, il excelle aussi bien dans les vins tranquilles que dans les Cavas. Sa signature : une note d'anis, d'herbes sèches et une finale saline sur calcaire.

Idées d'accords mets et vins

- **Turbot grillé au citron et câpres :** la richesse du poisson s'équilibre avec la tension saline et la texture ample du vin.
- **Légumes grillés au romesco :** les notes herbacées et légèrement amandées du vin épousent la douceur fumée du poivron et de la noisette.
- **Risotto aux champignons sauvages :** la texture crémeuse du vin s'accorde avec l'umami du plat, tandis que l'acidité en allonge la finale.
- **Fromage Manchego semi-affiné :** les saveurs de fruits secs et d'herbes se répondent, la minéralité apportant une touche de fraîcheur.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

The 2021 Xarel.lo Pairal has intense honeyed notes and hints of nuts, perhaps the rusticity and character of the chestnut wood from the barrels where 50% of the wine fermented and matured for six months, while the rest was in stainless steel. It's characterful and tasty, with a dry sensation in the palate and a stony feeling to it, like most of the wines, going beyond the variety. It was produced with grapes from very old vines, east-facing and on soils with a high percentage of active limestone. 2,000 bottles were filled in October 2022.