

## Mathilde Chapoutier sélection



ALBARIÑO

### LE SOL / SOIL

Province de Salnes.  
Âge du vignoble : moyenne de 50 ans.  
Le type de sol : granitique, il est uniquement issu de vieilles vignes sur des sols peu profonds résultant de la décomposition du granit.

*Province of Salnes.  
Age of the vineyards: average of 50 years.  
Soil type: granitic, only from old vines planted in shallow soils derived from the decomposition of the granite.*

### LE CLIMAT / CLIMATE



Élément clé de l'appellation, le climat océanique adoucit les températures en raison de la proximité avec l'océan Atlantique. Le vignoble bénéficie d'une pluviométrie généreuse tout au long de l'année, accompagné d'un ensoleillement élevé. La faible altitude fait également partie intégrante de la typicité du vignoble.

*A key feature of the appellation, the oceanic climate moderates temperatures due to the proximity of the Atlantic Ocean. The vineyards receive plenty of rainfall throughout the year, along with a high level of sunshine. The low altitude is also an essential factor in the typicity of the vineyards.*

### LES VENDANGES / HARVESTING

Raisins issus de vieilles vignes (50 ans), vendangés manuellement à maturité optimale. Les vignes sont conduites en pergolas afin de les faire grimper pour les protéger de l'humidité et leur garantir une meilleure exposition au soleil.

*Grapes from old vines (50 years old), harvested by hand at perfect maturity. The vines are trained in pergolas to protect them from humidity and ensure they have better exposure to the sun.*

### LA VINIFICATION / VINIFICATION

85 % de fermentation en acier inoxydable et 15 % de fermentation en barriques neuves de chêne français (500 litres).

*85% stainless steel fermentation and 15% fermentation in new French oak barrels (500 litres).*

### L'ÉLEVAGE / MATURING

Bâtonnages hebdomadaires. Après trois mois de passage en barriques, le vin est remonté en cuves inox. Pas de fermentation malolactique.

*Weekly bâtonnages (stirring of the lees). After three months spent in barrels, the wine is transferred to stainless steel vats. No malolactic fermentation.*

### LA DÉGUSTATION / TASTING

Acidité / Acidity ●●●●●●●●  
Alcool / Alcohol ●●●●●●●●  
Fruits / Fruits ●●●●●●●●  
Tanins / Tannins ●●●●●●●●

**BOUCHE :**  
bel équilibre entre une acidité vibrante et une texture légèrement crémeuse typique du cépage qui apporte de la fraîcheur.

**PALATE:**  
*nice balance between vibrant acidity and a slightly creamy texture typical of the grape variety that adds freshness.*

**ROBE :**  
jaune pâle aux reflets verts.

**COLOUR:**  
*pale yellow flecked with green.*

**NEZ :**  
arômes intenses de fruits blancs (pêche blanche), de chèvre-feuille et de zeste de citron, soulignés par des notes minérales typiques des sols granitiques.

**NOSE:**  
*intense aromas of white fruit (white peach), honeysuckle and lemon zest, underpinned by the mineral notes typical of granitic soils.*

### COMMENT LE SAVOURER ? / WAYS TO ENJOY THIS WINE?

8°C | 3/5  
10°C | ans  
years



**Entre amis :** fruits de mer.  
**Pour plus de finesse :** céviche de dorade.  
*Casual meal: seafood.  
For fine dining: sea bream ceviche.*