La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Cérvoles Blanc 2022

Cérvoles - 75 cl.



De Macabeu werd aangeplant in 1958 en 1960 in gobelet, terwijl de Chardonnay van het jaar 1990 is en in een leisysteem (dubbele guyot) werd aangeplant. Door hun zuidwestelijke ligging krijgen de druiven vele uren zon en bereiken ze jaarlijks een perfecte rijpheid. Minder gunstige trossen worden enkele weken voor de oogst verwijderd (vendange verte) zodat de stok de overige nog beter kan dienen. De oogst verloopt tussen midden september en midden oktober. Na de persing met een horizontale pers komt de wijn in nieuwe Franse eiken vaten van Allier terecht om de gisting te starten. In totaliteit verblijft de wijn 7 maanden op vat, waarvan er 6 met 'bâtonnage' zijn. Productie van slechts 8500 flessen. De wijn van 2011 is via een blinddegustatie in de finale gekomen van de 10 Beste Witte Spaanse wijnen van Spanje. 'One of the best white wines in the world top 25', aldus Jancis Robinson MW in The Financial Times.

Wijnstijl:
Mediterraan, stevig en gastronomisch

Assemblage
Chardonnay (50%), Macabeu (50%)

Regio:
Catalunya

Appellatie:
D.O. Costers del Segre

Wijndomein:
Cérvoles

Biologisch

Vinificatie
7 maanden op nieuwe Franse eik van Allier; zowel gisting als élevage met bâtonnage.

Bewaarpotentieel
Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2023-2026
Te drinken tot: 2027

Serveren
Fris 12°C in een groot glas.

Proefanalyse
Mooi glanzend geel van kleur. Complexe aroma's (tropische toets) die zich openen na het walsen en veel mineralen laten doorschemeren. De Chardonnay is in zijn jeugdjaren ondergeschikt aan de frisse, kruidige en anijsachtige Macabeu, zoals hij zich in Pobla de Cérvoles presenteert. Imponerende aanzet, zeer verfijnd en krachtig, met een romig en uitgebalanceerd midden onderbouwd met ondersteunend hout. Een zeer Bourgondisch glas!

Beschrijving domein

Een domein uit het binnenland van Catalunya (appellatie Costers del Segre), waar we nu reeds meer dan 20 jaar mee samenwerken. Sinds een aantal jaren behoren zij ook tot de "Grandes Pagos de España" en werken ze volledig biologisch.