La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

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

Fermentación Lenta 2024
Ximénez-Spínola - 75 cl.



Cette cuvée Fermentación Lenta est un vin unique. Il est le fruit des expérimentations d'un domaine familial qui n'en finit pas de nous surprendre, à partit du cépage Pedro Ximénez.

Vinification
Comme son nom l'indique, il s'agit d'un vin issu de fermentation lente. Les raisins sont récoltés tardivement et en plusieurs fois; on ajoute successivement plusieurs couches de raisins sur le chapeau, de telle sorte que la fermentation se fait très lentement. Ensuite, le vin est élevé sur ses lies pendant 6 mois, avec bâtonnage, dans des barriques de chêne français.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2026-2028
A boire jusqu'en : 2030

Servir
Servir frais dans un large verre.

Commentaires de dégustation
Il s'agit d'un vin sec, avec un petit reste de sucre. Une véritable expérience en termes de dégustation. Riche et complexe au nez, il présente une énorme palette d'arômes et de goûts. E bouche, l'attaque est sèche, mais adoucit en finale. Ce vin prend le dégustateur à contrepied.

Style de vin:
Atlantique, puissant et gastronomique

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Domaine viticole:
Ximénez-Spínola

Biologique

Description du domaine

Un domaine unique sous tous rapports. Le seul à Jerez qui se consacre au seul Pedro Ximénez, et ce, depuis 1729. Tandis que la plupart des autres maisons achètent leurs PX à Montilla-Moriles, eux possèdent leurs propres vignes de ce cépage dans l'aire de Jerez même. Ximénez-Spínola n'est pas seulement réputée pour ses vins d'exception, mais aussi et surtout pour ses brandys de Pedro Ximénez. Vraiment unique!