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

Alegre Valgañón, Bahierra 2024

Alegre Valgañón - 75 cl.



Quelque chose de très spécial ! Ce vin provient d'un petit vignoble de Sajazarra, dont les 2/3 ont plus de 100 ans et 1/3 est constitué de Tempranillo de 40 ans. L'assemblage final sur le terrain permet d'obtenir un vin léger et floral avec beaucoup de caractère.

Vinification
Assemblage de 60% de Tempranillo, complété par des cépages blancs comme la Viura et le Grenache blanc mais aussi un peu de Grenache noir. Fermentation uniquement à l'aide de levures naturelles. 20% de grappes entières sont utilisées. Fermentation dans de grands fûts ouverts de 500 litres. Élevage pendant 14 mois dans de grands foudres de bois.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2032
A boire jusqu'à : 2036

Servir
Passer en carafe de préférence. Verser dans un verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Très petite production d'à peine 670 bouteilles. Couleur très claire, comme une clarette. Au nez, de beaux fruits rouges, cerise du nord, groseille, très pinot-noir. Tannins râpeux et longue finale complexe. Pour les amateurs de choses très spéciales !

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tempranillo (60%), Viura (30%), Garnacha (10%)

Région:
La Rioja

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Alegre Valgañón

Biologique

Description du domaine

Le jeune domaine Alegre-Valgañón fait partie du mouvement des Rioja'n'Roll: de jeunes vignerons désirant donner un nouveau souffle à cette appellation, avec une nouvelle approche. A Sajazarra, petit village d'à peine une centaine d'habitants près des Obanares, une partie de la chaine cantabrique qui borde l'Ebre, Oscar et Eva ne travaillent qu'avec des vignes bio et vinifient comme leurs grands-parents le faisaient tout à l'ouest de la Rioja. Cette zone a le climat le plus atlantique de l'appellation. Le couple a démarré de zéro, ce qui leur a donné la possibilité de travailler de manière regénérative à la vigne. Ils produisent leur propre fumier bio et considèrent la vigne comme partie d'un ensemble bien plus vaste de plantes et d'arbres. D'où leur grand respect pour la nature qui les entoure et leur terroir.