La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

L'Hostal 2019
Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



L'Hostal est une sélection des plus vieilles vignes de Carignan et Grenaches de leurs vignobles et leur nouvelle cuvée de prestige. Issue d'une seule parcelle de 1,5 hectare sur des sols argilo-calcaires. Les vignes, âgées de 50 à 80 ans, produisent un rendement de seulement 1 000 kg/ha, avec une récolte entièrement manuelle. Tous les vignobles en biodynamie.

Vinification
Des raisins récoltés à la main, non éraflés, sont foulés aux pieds. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en béton, suivie de la fermentation malolactique dans les mêmes contenants. Le vin est élevé pendant 36 mois en anciens fûts de chêne français, puis vieilli 24 mois supplémentaires en bouteille avant sa mise sur le marché. Une stabilisation naturelle à froid se produit durant l'hiver, et le vin est mis en bouteille sans filtration.

Potentiel de garde
à boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2028-2031
à boire jusqu'à : 2039

Servir
Carafer dans les 8 premières années de sa vie. Servir dans un verre à Bourgogne (16–18 °C).

Commentaires de dégustation
D'une couleur très profonde et jeune, avec un bord étroit. L'Hostal ne se révèle qu'après un peu d'aération dans le verre. Arômes de notes terreuses, accents de cerises et de griottes, avec même une touche continentale, défiant ses origines méditerranéennes. Un profil de saveurs impressionnant : Cariñena avec du caractère et une longueur remarquable, offrant un clin d'œil subtil à l'Old School.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Carinyena (50%), Garnatxa (50%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Montsant

Domaine viticole:
Celler Joan d'Anguera

Biodynamie

Description du domaine

Deux pionniers de la DO Montsant. Les deux frères Josep et Joan sont pris la barre de l'entreprise en 2012 et se sont tournés résolument vers la biodynamie. Leurs vins sont à présente beaucoup plus légers et plus élégants