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

Vermouth La Madre
Josep Maria Castillo - 75 cl.



Ceci est le projet d'un homme: Josep Maria Castillo, un oenologue qui a travaillé pour plusieurs domaines de Terra Alta. Aujourd'hui, avec ce vermouth, il revient à ses racines.

Vinification
Les herbes qui entrent dans sa composition (gentiane, noix de muscade, tanaisie, lavande, vanille, chardon royal, réglisse, cardamome, cannelle, anis étoilé, citronnelle, centaurée, acore) sont déshydratées dans des amphores pendant 24 heures. Elles sont ensuite mises à macérer dans du vin pendant 30 jours. L'essence qui en résulte s'appelle la mère du vermouth ('la Madre del Vermouth'). Elle est encore vieillie pendant 6 mois en fûts de chêne afin que tous les arômes se fondent et que l'ensemble gagne encore en complexité. Puis on y ajoute un vin de Grenache Blanc et de Macabeu. Le tout est laissé à macérer encore 15 jours. Le vermouth est alors prêt à être mis en bouteille.

Potentiel de garde
Une fois ouvert, à consommer de préférence dans les 2 ans.

Servir
À servir frais, accompagné de glaçons et d'un zeste d'orange.

Commentaires de dégustation
À la dégustation, de jolies notes d'herbes aromatiques viennent charmer le nez - notamment la gentiane, la cannelle et la vanille. En bouche, un bel équilibre se crée entre les nuances corsées et doucereuses. Le Grenache Blanc apportant ses épices, sa robustesse et son caractère très méditerranéen. On a donc affaire à un vermouth à la belle couleur ambrée et fidèle à son terroir de la Terra Alta.

Assemblage
Garnatxa blanca (60%), Macabeu (40%)

Région:
Catalunya

Domaine viticole:
Josep Maria Castillo

Description du domaine

Ce mini-projet est l'oeuvre de Josep Maria Castillo. Après avoir été l'oenologue des meilleurs domaines de Terra Alta, il a eu envie de monter sa propre affaire. La renaissance du vermouth l'a ramené à ses racines