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

La Coma d'en Romeu 2023
Família Nin i Ortiz - 75 cl.



La Coma d'en Romeu est un « single vineyard » orienté plein sud (repris dans la liste des Grands Crus), situé à Porrera entre 225 et 600 mètres d'altitude. Le vignoble couvre 1,5 hectare de Garnacha âgée de 70 à 100 ans.

Vinification
Les grappes entières, partiellement égrappées, fermentent avec levures indigènes dans des foudres, pendant environ 4 semaines. Puis vient l'élevage de 17 mois en tonneaux de 600 et 1300 litres de chêne français. Pas de filtration. Ajout d'une dose de soufre minimale avant l'embouteillage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2027
Meilleur moment : 2031-2036
A boire jusqu'à : 2043

Servir
Dans un verre à Bourgogne, entre 16 et 18°C.

Commentaires de dégustation
Robe profonde de vin jeune. La palette olfactive au nez est très large et particulièrement séduisante. La grande classe de ce vin se manifeste des l'attaque en bouche. Il a tout d'un grand, et il est déjà très accessible aujourd'hui. L'orientation sud de la vigne confère au vin un côté très fruité, surtput fruit rouge, mais on note aussi des notes florales et la minéralité du schiste. Tout est bien en équilibre, c'est complexe et très long en finale.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Garnatxa (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O.Q. Priorat

Domaine viticole:
Família Nin i Ortiz

Biodynamie

Description du domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.