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

Remírez de Ganuza Blanco Reserva 2023

Remírez de Ganuza - 300 cl. (Doble Magnum)



Fernando a toujours eu une majorité de cépages blancs dans ses vignes. Au fil des ans, la qualité de ses blancs s'améliore. Au point que son Blanco est devenu le summum du Rioja blanc. Depuis 2011, il produit aussi un reserva blanc. Les deux cuvées sont au niveau des meilleurs blancs de Bourgogne. Les raisins proviennent de vignes plantées en 1978 sur des argilo-calcaires à 600 m d'altitude, à San Vicente de la Sonsierra.

Style de vin:
Continental, puissant et gastronomique

Assemblage
Viura (84%), Malvasia (7%)

Région:
Pais Vasco

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Remírez de Ganuza

Vinification
Vendange manuelle en petits paniers. Comme pour les rouges espagnols, une sélection rigoureuse des meilleurs raisins est effectuée sur la table de tri. Après la macération et la fermentation, suit un élevage d'environ 6 mois en barriques de chêne français, avec bâtonnage régulier, en circuit fermé pour éviter tout contact avec l'air. Fernando place les barriques sur des supports à roues permettant de les mettre en rotation pour bien mélanger les lies avec le vin.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2027-2031
A boire jusqu'à : 2034

Servir
Servir frais. Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe dans ses jeunes années.

Commentaires de dégustation
Les fantastiques arômes d'un grand Rioja blanc, parfait équilibre entre malvoisie et viura. Les épices et les nuances florales répondent aux notes de fruits à pépins et de fruits exotiques, avec une élégante touche de bois qui va se fondre parfaitement à l'avenir. Ample, solide mais aussi rond et long en bouche. Quelle complexité!

Description du domaine

De grands vins naissent dans le vignoble – même en Rioja. Fernando Remírez de Ganuza était un homme au regard ouvert, passionné par ses vignes qu'il observait avec une attention extrême. Il accordait de l'importance à chaque détail que d'autres pouvaient négliger. C'est là que résidait sa différence, et cela se goûte encore lorsqu'on ouvre ses vins après vingt ans. Aujourd'hui, le domaine est entre les mains de José Ramón Urtasun. Comme Fernando, il croit en une qualité absolue et en la même rigueur dans les vignes. Le style et la philosophie restent, tout comme la passion.