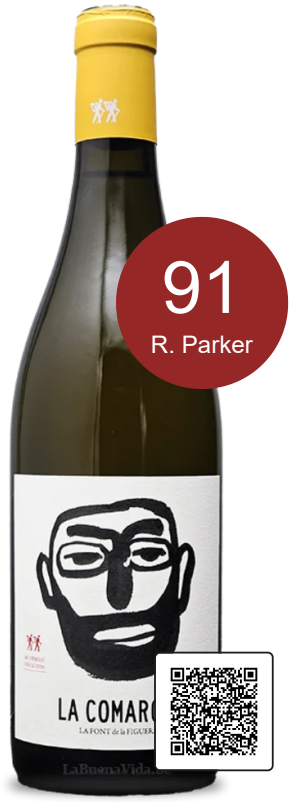
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

La Comarcal Blanco 2024

La Comarcal (Javi Revert) - 75 cl.



Un field blend dominé par la Merseguera, complété par de la Garnacha Blanca et quelques pourcentages égarés de Chardonnay. Le vignoble est situé à 600 mètres d'altitude sur des sols argilo-calcaires, avec des vignes âgées de 8 à 42 ans. Comarcal désigne ici un vin issu de la comarca — la région locale.

Vinification
Les raisins sont récoltés avant surmaturité, afin d'éviter un excès de sucres, un manque d'acidité naturelle et un taux d'alcool trop élevé dans le moût. Les grappes entières sont pressées, puis fermentent grâce aux levures indigènes, sans contrôle de température, en cuves béton et en fûts de chêne neutres. L'élevage se poursuit en partie en cuves béton, en partie en fûts neutres, et en partie en cuves inox.

Potentiel de garde
A boir à partir de : 2024
Optimum : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026

Commentaires de dégustation
Avec seulement 11 % d'alcool, on est loin du blanc méditerranéen opulent et ensoleillé. Ce vin offre un bouquet raffiné, aux notes florales et à une touche d'exotisme (apportée par la Merseguera), une minéralité crayeuse, une belle acidité mûre, une bouche moyennement ample, et surtout un superbe équilibre avec une finale sèche et minérale. Un blanc d'une grande pureté, venu de l'arrière-pays valencien !

Style de vin:
Méditerranéen, frais et tendu

Assemblage
Chardonnay, Garnatxa blanca, Merseguera

Région:
Utiel Requena

Appellation:
D.O. Valencia

Domaine viticole:
La Comarcal (Javi Revert)

Biologique

Description du domaine

La Comarcal — ce qui signifie local ou régional — propose deux vins blancs et deux rouges. Javi Revert et Victor Marques connaissent la région sur le bout des doigts et recherchent en permanence des vignobles en altitude plantés de cépages autochtones. Leur vinification se fait avec une intervention minimale et une idée bien claire : élaborer des vins tout en finesse, à contre-courant des clichés qui collent souvent aux vins espagnols de cette région: les cuvées puissantes de Monastrell, gorgées de soleil et systématiquement barriquées, très peu pour eux! Ils préfèrent interpréter les cépages locaux et les sols calcaires à travers des élevages en fûts neutres et en cuves béton. C'est cela, la recette de La Comarcal : des vins pleins de fraîcheur, de plaisir immédiat, à des prix très accessibles.