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

Priorat Natur Vermouth
Priorat Natur - 75 cl.



Vermouth artisanal (infusion d'herbes aromatiques dans du vin blanc) selon une ancienne recette du Priorat. On fait tremper plus de 110 herbes et plantes différentes dans un fût de vin blanc, cela pendant plus d'un an. Ensuite, on mélange cette infusion à un vin blanc à base de Garnatxa Blanca et Macabeu. Issu d'une macération pelliculaire (le moût est resté peu de temps en contact avec les peaux de raisin), ce vin blanc a une couleur plus profonde et une plus grande richesse aromatique. L'assemblage est élevé en fûts pendant au moins 2 ans, jusqu'à ce que le vermouth ait la couleur et les arômes souhaités.

Vinification
2 ans en fûts de chêne

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

Commentaires de dégustation
Robe ambre à reflets dorés, couleur due au vieillissement oxydatif en fût de chêne. Au premier nez, le vin présente des arômes puissants de garrigue méditerranéenne (romarin, thym, eucalypte, fenouil, tabac) mêlés aux senteurs d'infusion. Le deuxième nez est plus ouvert: on retrouve des notes de vieux bois, de terre après la pluie, truffe et miel. En bouche, le vermouth révèle un bel équilibre entre la douceur à l'attaque, judicieusement dosée, et l'acidité et l'amertume de l'infusion. Saveur particulière du vermouth. Agréable à boire. Notes d'artichaut, thym et fenouil.

Assemblage
Garnatxa blanca, Macabeu

Région:
Catalunya

Domaine viticole:
Priorat Natur

Description du domaine

Priorat Natur, S.L. est née du désir de transmettre les traditions, l'art de vivre au rythme des saisons et de la production agricole de la région du Priorat. C'est en 1996, au cours d'un dîner de famille qu'est née l'idée de Priorat Natur. A ce dîner, on trouvait justement sur la table des produits traditionnels de la régions, comme les amandes caramélisées, les confitures et les olives, le tout fait main - autant de produits qui risquaient bien de disparaître face à la production industrielle. Chez Priorat Natur, on croit fermement dans la transmission du patrimoine gastronomique, de génération en génération, et même chez les plus jeunes.