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

Sumoll 2022
Jané Ventura - 75 cl.



Gerard Jané a été un des premiers à avoir fait renaître le Sumoll en Penedès. Il s'agit d'une des variétés les plus typiques de la région, et cependant, elle a longtemps été exclue de la liste des cépages de la DO. Depuis 10 ans, cela n'est plus le cas, heureusement, et la dénomination encourage même le développement des variétés autochtones!

Vinification
Les vendanges ont lieu entre le milieu et la fin d'octobre, ce qui est assez tardif pour la région. Mais le sumoll est un cépage tardif qui mûrit lentement, avec une forte acidité naturelle. Quand il est bien mûr, cependant, il donne des vins d'une belle structure et aptes au vieillissement. Ici, la vinification est traditionnelle, avec un passage par la table de tri, puis une fermentation en cuves inox, suivie par un élevage en fûts de chêne français.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2028-2032
A boire jusqu'à : 2035

Servir
A température de cave, dans un grand verre à Bourgogne.

Commentaires de dégustation
Robe d'un rouge soutenu, plutôt sombre pour un Sumoll, généralement de couleur claire. Belle attaque solide, les quelques notes métalliques se fondent bien dans la matière, l'acidité marquée confère à ce vin une grande fraîcheur. Un vin exceptionnel.

Style de vin:
Méditerranéen, élégant et minéral

Assemblage
Sumoll (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Penedès

Domaine viticole:
Jané Ventura

Biologique

Description du domaine

Grands vins de terroir du Bas Penedès