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

Cérvoles Blanc 2023

Cérvoles - 75 cl.



Macabeu planté en gobelet dans la période 1958-1960, tandis que le vignoble de Chardonnay (1990) fut conduit en Guyot double. Comme le vignoble est orienté vers le Sud-Ouest, les raisins, captant le maximum de soleil, atteignent chaque année un degré de maturité parfait. Les grappes indésirables sont écartées quelques semaines avant les vendanges (vendange verte) pour favoriser la maturité des autres. Les vendanges ont lieu entre mi-septembre et mi-octobre. Le pressurage est exécuté dans un pressoir horizontal. Après le vin passe en fûts neufs d'Allier pour une fermentation et un élevage de 7 mois avec 6 mois de bâtonnage. Production limitée à 8500 bouteilles.

Vinification
Fermentation et élevage de 8 mois en fûts français

Potentiel de garde
A boire à partir de: 2026
Optimum: 2026-2028
A boire jusqu'à: 2029

Servir
Servir frais (12°) dans un grand verre. Passer en carafe les deux premières années.

Commentaires de dégustation
Belle robe d'un jaune brillant. Nez d'une grande complexité, s'ouvrant après l'aération sur des notes de minéralité. Dans sa jeunesse, le Chardonnay laisse la première place au Macabeu qui se révèle frais et épicé (aux notes d'anis) à Pobla de Cérvoles. Attaque en bouche impressionnante, alliant puissance et finesse et s'ouvrant en milieu de bouche sur un gras et une fraîcheur bien équilibrés. Le tout soutenu par un boisé élégant qui ne domine pas, mais qui contribue à la qualité de ce vin.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et gastronomique

Assemblage
Chardonnay (50%), Macabeu (50%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Costers del Segre

Domaine viticole:
Cérvoles

Biologique

Description du domaine

Un domaine situé dans l'arrière-pays catalan (appellation Costers del Segre), avec lequel nous collaborons depuis plus de 20 ans. Depuis quelques années, il fait également partie des "Grandes Pagos de España" et travaille entièrement en bio.