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 Gran Reserva 2016

Remírez de Ganuza - 75 cl.



Un des vins les plus rares de ce grand domaine. Ce Gran Reserva (qui a reçu la note de 100/100 pour le millésime 2004) a longtemps été un des vins les plus recherchés d'Espagne, et donc très difficile à trouver. Nous avons cependant obtenu une petite allocation. Un Gran Reserva qui mérite bien son nom.

Vinification
Comme pour le Reserva, cette cuvée fait l'objet d'une double sélection; les raisins sont d'abord triés sur table puis chaque grappe est coupée en deux. Seul le haut de la grappe est utilisé pour ce vin. La macération et la fermentation alcoolique se font dans de grands foudres de bois. La fermentation malolactique a lieu dans des barriques de chêne français. Le vin y passe ensuite 36 mois. Puis il est laissé à reposer en bouteille pendant 2 ans au moins. Ce n'est donc qu'au bout de 5 ans que ce Gran Reserva peut quitter le domaine.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2027
Meilleur moment : 2029-2033
A boire jusqu'à : 2041

Servir
A température de cave. Carafer de préférence.

Commentaires de dégustation
Robe d'un rouge sombre aux jolis reflets dus à l'élevage. Nez élégant de fruits rouges et d'épices. La bouche est très élégante également, malgré sa puissance à l'attaque. Le boisé est très bien fondu. Beaucoup de matière, de structure et de longueur.

Style de vin:
Continental, élégant et gastronomique

Assemblage
Tempranillo (88%), Graciano (9%), Mazuelo (3%)

Région:
Pais Vasco

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Remírez de Ganuza

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.