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

P.X. Muy Viejo Solera 1918
Ximénez-Spínola - 75 cl.



Cette Solera a été créée en 1918. Quatre générations de la même famille ont travaillé pour arriver à ce Pedro Ximénez particulièrement complexe. Un véritable héritage pour la génération suivante qui se perpétue avec fierté.

Style de vin:
Élevage oxydatif (doux)

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Domaine viticole:
Ximénez-Spínola

Biologique

Vinification
Après la récolte, les raisins sont mis à sécher sur des nattes entre les vignes afin que les raisins aient aussi des moments d'ombre pendant qu'ils sèchent et conservent leurs acides. La lente déshydratation de ces raisins concentre les sucres, les acides et les arômes. De chaque tonne de raisin, il reste finalement 300 kg. Ils sont ensuite transportés dans les caves à vin dans des caisses. C'est là que ces raisins séchés sont pressés pour extraire 200 litres de jus. La vinification a lieu dans des fûts de chêne à toit ouvert, qui sont recouverts après un certain temps pour ralentir la vinification et préserver les arômes de fruits frais. Le vin est ensuite vieilli pendant 15 ans dans des fûts américains et ajouté à la Solera commencée en 1918. Chaque année, un petit nombre de bouteilles est mis en bouteille (la moitié de ce qui est légalement autorisé) de cette Solera unique.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Infini!

Servir
8-10°

Commentaires de dégustation
Couleur acajou intense et profonde. Arômes très intenses et complexes comme le café torréfié, le chocolat noir, les fruits secs comme l'abricot, les raisins secs, les prunes. La teneur en alcool est à peine perceptible en bouche, mais ce sont surtout les saveurs complexes qui reviennent ici aussi. La douceur est joliment équilibrée par une fine acidité, avec une finale interminable et une structure gustative en couches.

Description du domaine

Un domaine unique sous tous rapports. Le seul à Jerez qui se consacre au seul Pedro Ximénez, et ce, depuis 1729. Tandis que la plupart des autres maisons achètent leurs PX à Montilla-Moriles, eux possèdent leurs propres vignes de ce cépage dans l'aire de Jerez même. Ximénez-Spínola n'est pas seulement réputée pour ses vins d'exception, mais aussi et surtout pour ses brandys de Pedro Ximénez. Vraiment unique!