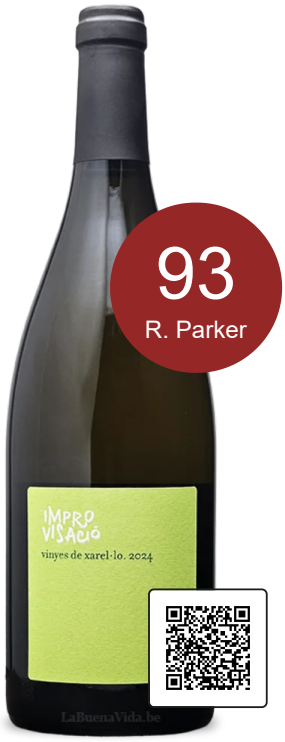
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Improvisació 2024
Enric Soler - 75 cl.



Dans un domaine aussi petit que celui-ci, il va de soi que la production est très limitée. Le nom de Nun fait référence à l'Egyptien antique, langue dans laquelle cela signifie "l'origine de tout". Improvisació est le dernier-né de la maison, suivant les pas de son grand frère.

Vinification
Elevage en fûts français neufs (50%) et en oeuf béton (50%). L'oeuf béton facilite la fermentation anaérobie.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2032
A boire jusqu'à : 2034

Servir
Servir à 12°C dans un verre à Bourgogne. Passer en carafe les deux premières années pour profiter pleinement de sa richesse aromatique.

Commentaires de dégustation
Vin de niveau supérieur au caractère vif et frais, rappelant les grands Bourgognes. Nez complexe : fruits blancs, minéralité et notes grillées. Attaque élégante et rafraîchissante s'ouvrant en grandeur sur un milieu de bouche marqué par une belle structure et une grande profondeur. Belle minéralité en finale ainsi de fines notes grillées.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Xarel.lo (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Penedès

Domaine viticole:
Enric Soler

Biodynamie

Description du domaine

Un tout petit projet d'Enric Soler, professeur en oenologie à Barcelone plein d'enthousiasme. De vieilles vignes de Xarello, toutes en biodynamie, produisent un des meilleurs vins blancs en Catalogne: NUN.