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

Finca l'Argatà 2017
Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



Cette cuvée a toujours été – et reste à ce jour – le vin phare du domaine. Rapport qualité/prix imbattable. En 1996, l'année du premier millésime, la production fut limitée à quelques fûts seulement. Entretemps les vignes ont vieilli et la connaissance du vignoble (15ha) s'est accrue. La sélection étant toujours plus sévère, l'Argatà a été porté au plus haut niveau.

Vinification
Macération de 25 à 30 jours à une température de 27à 29°. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé 12 mois en fûts de Nevers dont ½ neufs

Potentiel de garde
Vin jeune, caractère nerveux et élégant. L'intégration du boisé dans le vin prend un an. Potentiel de garde : 7 ans.

Servir
18°C dans un grand verre. Passer en carafe les 2 premières années après la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation
Robe très profonde. Cette Syrah aux senteurs exubérantes de groseilles rouges mûres, présente aussi des notes poivrées et une touche de minéralité. Bouche juteuse à l'attaque, s'ouvrant sur une masse de fruits enrobée d'épices et de garrigue. Vin structuré en profondeur avec un boisé merveilleusement intégré. Vin typé Priorat.

Assemblage
Garnatxa

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Montsant

Domaine viticole:
Celler Joan d'Anguera

Biodynamie

Description du domaine

Deux pionniers de la DO Montsant. Les deux frères Josep et Joan sont pris la barre de l'entreprise en 2012 et se sont tournés résolument vers la biodynamie. Leurs vins sont à présente beaucoup plus légers et plus élégants