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

Élixir 2024
Muchada-Léclapart - 75 cl.



La cuvée Elixir est la parfaite symbiose entre 2 terroirs : les sols pauvres de sable de Chipiona et les sols calcaires de Sanlúcar. Il s'agit d'un vin particulièrement aromatique, mais aussi étonnant de plénitude, de complexité et très long.

Vinification
Les rendements sont faibles, de l'ordre de 1.500 à 2.500 litres par hectare, ce qui est très inhabituel pour la région. La fermentation et l'élevage ont lieu en barriques bordelaises usagées. Pas de compromis, un minimum d'intervention et une dose minimale de sulfites. Ni filtration, ni stabilisation à froid avant l'embouteillage.

Potentiel de garde
A boir à partir de : 2026
optimum : 2027-2029
A boire jusqu'à : 2031

Servir
Important: Alejandro Muchada conseille de laisser reposer les bouteilles deux semaines après la livraison avant de les ouvrir. Une fois ouvert, ce vin évolue et devient encore plus complexe après quelques jours.

Commentaires de dégustation
Robe pâle présentant un léger trouble dans le verre. Nez complexe aux notes de raisins et de fleurs, typiques du Muscat, combinées aux caractéristiques salines et minérales du Palomino. Très belle acidité en bouche, inhabituelle. A l'agitation, plus de nuances et de complexité apparaissent. Une cuvée aussi agréable que surprenante, d'une longueur impressionnante. Grand vin!

Style de vin:
Atlantique, frais et tendu

Assemblage
Moscatel (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
Sanlúcar de Barrameda

Domaine viticole:
Muchada-Léclapart

Biodynamie

Description du domaine

Quand un vigneron culte de la Champagne, David Léclapart, s'associe avec un vigneron andalou aux idées originales (Alejandro Muchada) pour mettre en valeur les meilleurs terroirs calcaires d'albariza, en Andalousie, le résultat ne peut être que magique. Les deux compères produisent des vins secs, non mutés, à partir du Palomino, qui, bien qu'il soit le cépage de base du sherry, reste sous-estimé en Espagne. Même nous avons été bluffés quand nous avons découvert leurs cuvées, d'une qualité et d'une complexité inattendues. Des vins originaux, au caractère atlantique et d'une belle minéralité.