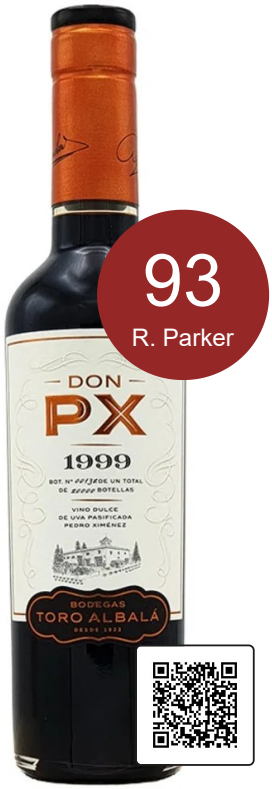
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

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

Don P.X. 1999
Toro Albalá - 37,5 cl.



P.X. est l'abréviation de Pedro Ximenez, du nom de Pieter Siemens, qui, au 15ème siècle, aurait apporté ce cépage de la vallée du Rhin jusqu'en Andalousie. Le Don P.X. illustre bien le potentiel de sucres résiduels de ce cépage.

Vinification
Elevage en fût de 30 ans. Après les vendanges, les raisins sont séchés sur des nattes, jusqu'à ce qu'ils se transforment en raisins secs, qui sont ensuite pressés de manière à obtenir un nectar extrêmement doux, contenant tellement de sucre qu'il ne peut pas fermenter pleinement. Voilà pourquoi on le fait fermenter à 1%, puis il est muté en alcool à 17°.

Potentiel de garde
Potentiel de garde infini, comme le Madère Vintage. Une fois la bouteille ouverte, ce vin se conserve au moins un an.

Servir
Frais (8°).

Commentaires de dégustation
Robe d'un brun foncé, quasi noir. Consistance huileuse. Vin aux senteurs complexes : le nez déploie toute une palette aromatique. Senteurs et saveurs de cacao, fruits secs, caramel, café, agrumes … Bouche à l'attaque franche, vin accessible. Vin d'une forte concentration qui ne manque pas d'élégance grâce une acidité raffinée, très discrète, quasiment imperceptible. Les arômes complexes du nez se prolongent en bouche. Finale d'une longueur impressionnante. Vin doux qui accompagnera à merveille les desserts à base de chocolat, noix, caramel et fruits secs.

Style de vin:
Élevage oxydatif (doux)

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Montilla-Moriles

Domaine viticole:
Toro Albalá

Biologique

Description du domaine

Embouteiller le temps; voila ce que fait Toro Albalá avec ses Pedro Ximénez d'exception. La Buena Vida possède une des plus belles collections au monde de ces grands vins de desserts