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

Son Negre 2022
Ànima Negra - 75 cl.



Ce Son Negre est le grand vin de ce petit domaine majorquin. Il est célèbre dans le monde entier, notamment grâce à son étiquette : chaque année, l'artiste espagnol Miquel Barceló crée un visuel unique pour cette cuvée. C'est l'essence même du cépage Callet. Son Negre est aussi le nom d'un hameau où Ànima Negra possède trois de ses meilleures parcelles, exclusivement dédiées à cette cuvée. Le vin est issu des plus vieilles vignes de Callet, avec un rendement très faible de seulement 500 grammes par pied. La situation des vignes leur offre une ventilation exceptionnelle grâce aux vents méditerranéens. Les sols y sont extrêmement pauvres, très minéraux et arides. Son Negre n'est produit que dans des années exceptionnelles — des millésimes de caractère. Les deux derniers en date sont 2016 et 2022. Un vin culte pour collectionneurs !

Style de vin:
Méditerranéen, élégant et gastronomique

Assemblage
Callet (95%), Fogoneu, Mantonegro

Région:
Illes Balears

Appellation:
Vino de la Tierra de Mallorca

Domaine viticole:
Ànima Negra

Biologique

Vinification
Les raisins sont récoltés manuellement dans de petites caisses de 10 kg. Une première sélection est effectuée à la vigne et une seconde sur la table de tri. Après la récolte, les raisins sont conservés une nuit en chambres froides à 8–10°C afin de déclencher une macération et fermentation lentes, permettant au vin d'exprimer pleinement son fruit. Les raisins sélectionnés sont ensuite transférés par gravité dans des fûts de chêne français, où la fermentation démarre à température contrôlée avec des levures indigènes. La fermentation malolactique se déroule dans des barriques neuves de chêne français, dans lesquelles le vin est également élevé pendant 16 mois. Après l'assemblage, le vin repose encore deux mois en cuves béton avant d'être mis en bouteille.

Servir
Température de cave. Servir dans un verre à Bourgogne.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2032-2037
A boire jusqu'à : 2042

Commentaires de dégustation
Nez inhabituel : une expression typiquement méditerranéenne avec des notes d'herbes aromatiques et encore un soupçon de bois. Après aération, le bouquet devient de plus en plus complexe : réglisse, garrigue, thym, romarin, touches animales et notes de cuir, le tout porté par une grande richesse fruitée. Un nez qui ne cesse de s'ouvrir et de gagner en finesse. La structure est superbe : puissante et musclée, mais en même temps élégante. Un véritable athlète, avec une finale longue et complexe. Un style noble, avec des tannins parfaitement maîtrisés. Un exemple éclatant de vin de caractère habillé d'une structure toute en subtilité. Et pour couronner le tout, le millésime 2022 offre une profondeur inédite, soutenue par une acidité d'une finesse rarement atteinte, qui apporte une touche Haute Couture au palais. 2022 est sans aucun doute l'un des plus grands millésimes jamais vinifiés à Son

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

Son Negre 2022
Ànima Negra - 75 cl.

Negre.

Description du domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en en riant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.