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

Cérvoles Negre 2018
Cérvoles - 75 cl.



Garnatxa planté en gobelet dans les années 60 et 70, tandis que les autres variétés (plantées dans les années 80) sont conduites en Guyot double. Comme le vignoble est orienté vers le Sud-Ouest, les raisins, captant le maximum de soleil, atteignent chaque année un degré de maturité parfait. Les grappes indésirables sont écartées quelques semaines avant les vendanges (vendange verte) pour favoriser la maturité des autres. Les vendanges ont lieu entre fin septembre et début novembre! Macération et fermentation alcoolique en cuves inox à une température de 28° durant 25 jours. Le vin passe en fûts d'Allier (partiellement neufs, partiellement de la deuxième année) pour un élevage de 12 mois. Usage très limité de fûts américains pour l'élevage d'une partie du Garnatxa. Production: 36.000 bouteilles.

Vinification
12 mois en fûts français

Potentiel de garde
à boire à partir de : 2021
meilleur moment à boire : 2023-2026
jusqu'à : 2029

Servir
18°, dans un grand verre. Passer en carafe les quatre premières années.

Commentaires de dégustation
Robe très profonde. Le nez, alliant des arômes de fruits rouges et des notes grillées, ne cache pas son origine méditerranéenne. La bouche révèle, outre ce style méditerranéen, une étonnante fraîcheur et un bel équilibre. Grand vin savoureux : synthèse d'un caractère méditerranéen ensoleillé et un style continental plus frais. Finale persistante, harmonieuse, aux tannins fruités.

Assemblage
Ull de Llebre (63%), Garnatxa (26%), Cabernet Sauvignon (6%), Syrah (5%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Costers del Segre

Domaine viticole:
Cérvoles

Description du domaine

Un domaine situé dans l'arrière-pays catalan (appellation Costers del Segre), avec lequel nous collaborons depuis plus de 20 ans. Depuis quelques années, il fait également partie des "Grandes Pagos de España" et travaille entièrement en bio.