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

Mas Vilella, Blanc 2019
Autòcton Celler - 75 cl.



Depuis 2015, Mas Vilella est dans les mains d'Albert Jané. Depuis lors, il y produit des blancs et des rouges d'exception, sous le nom d'Autócton, uniquement à partir de cépages autochtones catalans. En hommage à son père décédé, Albert continue cependant à élaborer le Mas Vilella rouge, à partir des vignes de Cabernet Sauvignon plantées autour de la masia. Pour nous, il s'agit toujours d'un des meilleurs Cabernets Sauvignons d'Espagne. Depuis 2018, Albert produit aussi la cuvée Mas Vilella blancà, partir de Malvasía de Sitges, du même niveau que le rouge.

Vinification
Les raisins sont ramassés à la main dans de petits paniers. Macération pelliculaire et affinage en fûts de chêne pendant quelques mois.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2021
Meilleur moment : 2023-2024
A boire jusqu'à : 2025

Servir
Servir frais dans un large verre, après carafage, de préférence.

Commentaires de dégustation
Robe dorée. Le premier nez nous emmène déjà en Méditerranée, avec ses notes d'amandes, de fruit blanc à noyau et de légumes grillés. La complexité saute au nez à l'aération. La bouche est plus puissante qu'on pourrait l'attendre d'une Malvoisie de Sitges. Elle est minérale, mais surtout puissante, très méditerranéenne, là encore. Le bois est très bien fondu. Belle longueur.

Style de vin:
Méditerranéen, puissant et minéral

Assemblage
Malvasia de Sitges (100%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O. Penedès

Domaine viticole:
Autòcton Celler

Biologique

Description du domaine

Autòcton Celler est la nouvelle création d'Albert Jané, que nous connaissons bien pour ses vins de Montsant, sous le nom d'Acústic. Après la mise en place se son domaine du Priorat, il y a quelques années, Albert est revenu à ses racines du Bas Penedès, où il élabore des vins de cépages autochtones, typiques de la région.