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

Exceptional Harvest 2024
Ximénez-Spínola - 75 cl.



Un vin exceptionnel dans tous les sens du terme. Aucun autre domaine ne fait un vin de ce genre: une vendange tardive de Pedro Ximénez avec seulement 12,5° d'alcool!

Vinification
Les raisins sont laissés en surmaturité sur le cep pendant au moins 3 semaines après la date normale des vendanges. Le rendement de jus n'est que d'un demi litre pour chaque kilo de raisin. A la fermentation, on conserve entre 20 et 25g de sucre, en abaissant la température. Sans ajouter de soufre. Puis le vin est élevé sur lies, avec un léger bâtonnage, pendant 4 mois dans des botas de bois américain déjà utilisées auparavant pour des olorosos.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2030

Servir
Servir frais.

Commentaires de dégustation
Robe mordorée. Arômes de chenin; miel, melon doux, botrytis. La bouche confirme: c'est fruité, moelleux; mais avec une pointe de grillé et de miel de bouche. Une jolie amertume en finale redonne de l'élan au vin. Se prêtera aussi bien à l'apéritif qu'au dessert.

Style de vin:
Blanc doux mais à l'acidité marquée

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Région:
Andalucía

Appellation:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Domaine viticole:
Ximénez-Spínola

Biologique

Description du domaine

Un domaine unique sous tous rapports. Le seul à Jerez qui se consacre au seul Pedro Ximénez, et ce, depuis 1729. Tandis que la plupart des autres maisons achètent leurs PX à Montilla-Moriles, eux possèdent leurs propres vignes de ce cépage dans l'aire de Jerez même. Ximénez-Spínola n'est pas seulement réputée pour ses vins d'exception, mais aussi et surtout pour ses brandys de Pedro Ximénez. Vraiment unique!