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

univers 2019
Muchada-Léclapart - 75 cl.



Vinification
Biodynamie à la vigne et philosophie non interventionniste à la cave aboutissent à un vin d'une grande pureté. Fermentation et affinage pendant 9 à 10 mois en cuves, à la champenoise. Fermentation spontanée, avec levure indigènes. Aucun compromis, pas d'ajout de produits. Elevage sur lies. Pas de filtration ni de stabilisation à froid. Pas de soufre ou très peu.

Potentiel de garde
Déjà parfait à boire aujourd'hui, ce vin se conservera sans problème jusqu'à l'automne 2023

Servir
Important: Alejandro Muchada conseille de laisser reposer les bouteilles deux semaines après la livraison avant de les ouvrir. Une fois ouvert, ce vin évolue et devient encore plus complexe après quelques jours. A noter.

Commentaires de dégustation
Robe pâle, légèrement trouble. Explosion au nez des arômes complexes et salins du Palomino, pas mal d'umami, mais aussi la minéralité des sols calcaires pierreux, avec des notes d'abricot et de citron. L'attaque en bouche aussi est saline, marquée par la proximité de l'Atlantique, et la complexité ne fait que grandir à mesure que le vin s'ouvre dans le verre. Belle longueur, finale pleine de caractère. Vous parlez d'une entrée de gamme! C'est grandiose!

Assemblage
Palomino

Région:
Andalucía

Domaine viticole:
Muchada-Léclapart

Biodynamie

Description du domaine

Quand un vigneron culte de la Champagne, David Léclapart, s'associe avec un vigneron andalou aux idées originales (Alejandro Muchada) pour mettre en valeur les meilleurs terroirs calcaires d'albariza, en Andalousie, le résultat ne peut être que magique. Les deux compères produisent des vins secs, non mutés, à partir du Palomino, qui, bien qu'il soit le cépage de base du sherry, reste sous-estimé en Espagne. Même nous avons été bluffés quand nous avons découvert leurs cuvées, d'une qualité et d'une complexité inattendues. Des vins originaux, au caractère atlantique et d'une belle minéralité.