



ESPAGNE DO MONTSANT " L' HERAVI " 2021 VINYES D'EN GABRIEL

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 60% Carignan, 20% Grenache Noir, 20% Syrah

Note de dégustation :

Superbe couleur pourpre à reflets violacés et soutenue. Le nez exprime de belles notes de fruits noirs frais tels que la mûre et la myrtille, relevé d'un soupçon d'épices et de moka. La bouche est de corpulence moyenne, avec des tanins souples et surtout, elle est portée par une vivacité franche jusqu'en finale. Le fruité est frais, croquant et gourmand. On apprécie particulièrement sa tension, sa pureté de fruit et son côté aérien. N'hésitez pas à l'aérer une heure ou deux avant dégustation.

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Salade César, carpaccio de boeuf, steak tartare, fromage à croûte lavée

Commentaires du sommelier :

L'Heravi, c'est l'illustration d'un vin au fruité croquant, vif et hyper gourmand. Josep Anguera propose une cuvée tendue et rafraichissante, à l'opposé des modes et traditions espagnoles. N'attendez pas un vin confituré, riche et puissant, vous serez déçu. Ici, on se désaltère et on se fait plaisir avec du fruit frais légèrement saupoudré d'épices douces. Un vin qui profitera beaucoup d'une aération de quelques heures.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

