



ESPAGNE CATALOGNE " FINESSE " 2021 VINYES D'EN GABRIEL

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 100% garnatxa (sélection parcellaire de vieilles vignes de grenache plantées sur le sol calcaire de La Figuera) et cultivée en bio

Note de dégustation :

La couleur rubis d'intensité légère rappelle à certains égards la teinte caractéristique d'un vin de Bourgogne. Le nez séduit grâce à son bouquet complexe de fruits rouges frais (framboise, cerise...), d'épices (poivre, cumin) et de garrigues (sauge, laurier, thym, origan). Le domaine choisissant d'élever ce vin en cuve béton, on y retrouve aucune note boisée. En bouche, ce vin léger et raffiné, aux tanins fins et délicats, affirme cependant avec élégance son caractère méditerranéen grâce à son aromatique typée et

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Préparations de viande rouge ou rosée avec accompagnement et sauce goûteuses. Canard sauvageon rôti, tapenade d'olives noires, jus de cassis aux épices,

Commentaires du sommelier :

Finesse, un flacon qui illustre toute l'élégance recherchée par Josep Anguera avec ses vieilles vignes de grenache noir. Cultivée sur des terres calcaires à 500 mètres d'altitude, cette petite parcelle et ses cepes de Garnatxa âgées de plus de cinquante ans, offre un vin rouge léger, ciselé et aérien. Un vin fin, une aromatique de fruits frais et d'épices et un grand raffinement décrivent parfaitement cette bouteille d'exception. Petite astuce, veillez à le déboucher quelques heures avant dégustation, il n'en sera que meilleur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

