



ESPAGNE DO MONTSANT " L' HERAVI
SELECCIO " 2022 VINYES D'EN
GABRIEL

Pays : Espagne
Région : Catalunya
Sous région :
Cépage(s) : 50% Carignan, 50% Syrah

Note de dégustation :

Brillante couleur pourpre intense à reflets violines. Nez complexe évoquant de délicats arômes boisés, fumés et épicés (vanille). Le fruit garde toute sa place avec des belles notes de cerises et de framboises. La bouche est charnue mais sans lourdeur. La trame tannique appelle une viande grillée en préparation relevée (épices). L'équilibre d'ensemble est remarquable avec une fraîcheur présente dès la mise en bouche et ce jusqu'en finale. Un vin avec une belle structure, du corps mais sans arôme confit ni sucrosité.

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande de volaille ou boeuf grillé, relevée d'une sauce épicée. Viande de porc marinée. Pecorino au poivre ou au cumin

Commentaires du sommelier :

La famille de Josep Anguera est vigneron de père en fils depuis plusieurs générations à Darnòs, au cœur de l'appellation Montsant. Josep exploite aujourd'hui de très vieilles vignes de Carignan âgées de 75 ans. En les assemblant à la syrah, arrivée plus récemment en Catalogne, il vinifie un vin en barrique de chêne français (élevage de 8 mois) et le nomme « L'Heravi Seleccio ». Ce vin charnu, épicé et boisé possède une grande fraîcheur et un équilibre remarquable. Petite astuce, veillez à le déboucher quelques heures avant dégustation, il n'en sera que meilleur.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

