

Cérvoles Blanc 2019

Cérvoles - 150 cl. (Magnum)



De Macabeu werd aangeplant in 1958 en 1960 in gobelet, terwijl de Chardonnay van het jaar 1990 is en in leisteem (dubbele guyot) werd aangeplant. Door hun zuidwestelijke ligging krijgen de druiven vele uren zon en bereiken ze jaarlijks een perfecte rijpheid. Minder gunstige trossen worden enkele weken voor de oogst verwijderd (vendange verte) zodat de stok de overige nog beter kan dienen. De oogst verloopt tussen midden september en midden oktober. Productie van slechts 8500 flessen. De wijn van 2011 is via een blinddegustatie in de finale gekomen van de 10 Beste Witte Spaanse wijnen van Spanje. 'One of the best white wines in the world top 25', aldus Jancis Robinson MW in The Financial Times.



Vinificatie

Na de persing met een horizontale pers komt de wijn in nieuwe Franse eiken vaten van Allier terecht om de gisting te starten. In totaliteit verblijft de wijn 7 maanden op vat, waarvan er 6 met 'bâtonnage' zijn.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2023-2026
Te drinken tot: 2028



Serveren

Fris 12°C in een groot glas.



Proefanalyse

Mooi glanzend geel van kleur. Complexe aroma's (tropische toets) die zich openen na het walsen en veel mineralen laten doorschemeren. De Chardonnay is in zijn jeugdijaren ondergeschikt aan de frisse, kruidige en anijsachtige Macabeu, zoals hij zich in Poble de Cérvoles presenteert. Imponerende aanzet, zeer verfijnd en krachtig, met een romig en uitgebalanceerd midden onderbouwd met ondersteunend hout. Een zeer Bourgondisch glas!



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



Assemblage

Chardonnay (50%), Macabeu (50%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Costers del Segre



Wijndomein:

Cérvoles

Beschrijving domein

Het prestigeproject van Castell del Remei. Hier wordt het beste van de appellatie Costers del Segre gemaakt. Meer mediterraan van stijl dan de wijnen van Castell del Remei.