

Cava 1914, Gran Reserva 2012 Jané Ventura - 75 cl.



Jané Ventura démarre la production de Cava en 1914 et se fait un nom dans la région entière. Cette bodega, spécialisée dans la production de Cava, figure parmi le pionniers de l'appellation. Depuis 1998 on se consacre aussi à la vinification de vins blancs et rouges. Les plus grands Cavas d'Espagne sont les Cavas non dosés ou à dosage minimal : ici la richesse du vin de base s'exprime pleinement. Cette cuvée est la cuvée de leur 100ième anniversaire (1914 bouteilles). On reçoit gratuitement 6 flûtes gravées avec chaque achat de 6 bouteilles.



Vinification

Méthode traditionnelle, 108 mois sur lattes, sans dosage.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2022
Optimum: 2022-2026
A boire jusqu'à: 2028



Servir

8°C, dans une large flûte.



Analyse des essais

Robe d'un jaune pale, mousse fine et persistante. Joli nez, un peu austère (agrumes) mais d'une grande pureté. La bouche s'ouvre sur une belle matière fruitée, très juteuse et évolue vers une belle finale avec une pointe de minéralité et des impressions de pain grillé. Arrivé à pleine maturité, il révélera une large palette encore plus riche, soutenue par une minéralité encore plus importante.



Style de vin:

Long séjour sur lattes, gastronomique



Assemblée

Macabeu, Xarel.lo



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Jané Ventura

Description domaine

Grands vins de terroir du Bas Penedès



Biologique