

La Coma d'en Romeu 2021 Familia Nin i Ortiz - 75 cl.

La Coma d'en Romeu est une cuvée parcellaire issue d'un cru classé de Porrera. La parcelle de 1,5 hectare, située à 350 mètres d'altitude, est plantée de vieux Grenaches de 75 ans.



Vinification

Les grappes entières, partiellement égrappées, fermentent avec levures indigènes dans des foudres, pendant environ 4 semaines. Puis vient l'élevage de 17 mois en tonneaux de 600 et 1300 litres de chêne français. Pas de filtration. Ajout d'une dose de soufre minimale avant l'embouteillage.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2029-2032
jusqu'à : 2038



Servir

Dans un verre à Bourgogne, entre 16 et 18°C.



Analyse des essais

Robe profonde de vin jeune. La palette olfactive au nez est très large et particulièrement séduisante. La grande classe de ce vin se manifeste dès l'attaque en bouche. Il a tout d'un grand, et il est déjà très accessible aujourd'hui. L'orientation sud de la vigne confère au vin un côté très fruité, surtout fruit rouge, mais on note aussi des notes florales et la minéralité du schiste. Tout est bien en équilibre, c'est complexe et très long en finale.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Garnatxa (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz

Description domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



Biodynamie