


Ànima Negra Imperial (6L) 2022 Ànima Negra - 600 cl. (Imperial)



Ànima Negra, du nom de la bodega, fut le premier vin mis sur le marché par le domaine. Du coup, il devint rapidement le vin culte de Majorque. Le projet était d'élaborer le Callet le plus pur au monde. Un nouveau vignoble a été planté franc de pied, à partir de pépins de raisins collectés dans les meilleures vignes de Callet du domaine.

 **Style de vin:**
Méditerranéen, élégant et gastronomique

 **Assemblée**
Callet (95%), Fogoneu, Mantonegro

 **Région:**
Illes Balears

 **Appellation:**
Vino de la Tierra de Mallorca


 **Domaine viticole:**
Ànima Negra

 **Biologique**

 **Vinification**
18 mois en fûts français majoritairement neufs

 **Servir**
18°, servir dans un grand verre.

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2029-2034
A boire jusqu'à : 2043

 **Analyse des essais**
Vin à forte typicité. Robe légèrement évoluée. Ce vin associe finesse et élégance. Il offre un nez très expressif, marqué d'épices méditerranéennes, de notes terreuses, de torréfaction et de fruit discret. Issu de sols calcaires, il rappelle - après quelques années en bouteille - la noblesse des grands Bourgognes. Dans sa jeunesse, le boisé n'est pas toujours encore parfaitement intégré dans la masse de fruit, mais le temps lui permettra d'atteindre le bon équilibre Très agréable en bouche, il est d'une très grande élégance; bonne persistance en finale. Le vin de gastronomie par excellence.

Description domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en en riant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.