

Ritme Negre 2021 Celler Ritme - 75 cl.



Ritme Celler est le projet Priorat d'Albert Jané, également connu pour Acústic dans le Montsant. Son objectif est de produire ici, de la même manière, des vins authentiques qui, selon lui, reflètent parfaitement l'appellation. Il travaille exclusivement avec des vieilles vignes provenant de six villages différents à travers le Priorat. Un excellent rapport qualité/prix ! Depuis une dizaine d'années, Albert travaille en agriculture entièrement biologique.



Vinification

Vendanges manuelles en paniers. Ensuite, fermentation et macération pendant environ 15 jours dans des cuves inox. Puis, 10 mois d'élevage en barriques de chêne français, jamais neuves. L'équilibre est le maître-mot : suffisamment de fruits, suffisamment d'acidité, juste assez de bois. Aucun paramètre ne domine, seulement l'harmonie.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2025
A boire jusqu'à : 2029



Servir

Il est préférable de carafier. Ensuite, servir dans un verre à Bordeaux.



Analyse des essais

D'une couleur profonde au regard. Le nez dévoile un mélange magnifique et complexe de fruits rouges des bois et de mûres. Des fruits mûrs, mais toujours équilibrés. Une belle épice, issue à la fois du terroir minéral et schisteux et des nombreuses plantes et herbes qui poussent dans les vignobles biologiques. En bouche, une maturité ferme parfaitement maîtrisée avec une attaque vigoureuse. Une belle quantité de fruits, parfaitement équilibrée par l'acidité. Une finale splendide et complexe.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Garnatxa (55%), Carinyena (45%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Celler Ritme

Description domaine