

Labastida 2022 José Gil - 75 cl.

Ce "vin de village" (dans ce cas Labastida, dans la Rioja Alavesa) assemble les raisins de quatre parcelles situées à 500 mètres d'altitude.



Vinification

Récolte manuelle, égrappage total. Les raisins des quatre parcelles sont vinifiés séparément avant d'être assemblés. Elevage en barriques et demi-muids logés dans un "calado", un type de cave traditionnel dans la région, creusé dans la roche. Vinification à l'aide de levures autochtones uniquement.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2023
A son apogée entre 2027 et 2029
A boire jusqu'en 2033



Servir

Toujours passer en carafe avant de servir dans un large verre de type verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe d'un rouge lumineux. Nez élégant et séduisant de fruit rouge croquant de violette. Bouche juteuse et pourtant complexe, et surtout raffinée. Elle est soutenue par une bonne charpente acide et des tannins élégants. Avec sa finale exceptionnellement longue, voici un vin à la fois très vivant, raffiné et bien structuré.



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (85%), Garnacha (10%), Palomino, Viura



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

José Gil

Description domaine

Nommé "Young Winemaker of the year in 2021, José est un des vigneron espagnols les plus prometteurs. Et dans une appellation aussi classique que la Rioja, son approche "bourguignonne" est certainement novatrice. Avec comme grands modèles Abel Mendoza et les frères Artuke, José & sa compagne Vicky connaissent la voie à suivre. Ici, le Tempranillo se montre sous son visage le plus élégant et le plus raffiné.



Biologique