

Nun Vinya dels Taus 2022 Enric Soler - 75 cl.



Il va de soi que dans une toute petite bodega, la production est limitée. Un seul vin ici: « Nun »- un mot égyptien qui signifie "l'origine de tout". Le nom du vignoble est moins recherché: taus veut dire taupe en catalan.



Vinification

8 mois en fûts français neufs dont la moitié neufs. 2753 bouteilles produites. Ni stabilisation ni filtration.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2034
A boire jusqu'à : 2038



Servir

Frais (12°C) dans un verre à Bourgogne.
Passer en carafe les trois premières années pour profiter pleinement de sa richesse aromatique.



Analyse des essais

Vin de niveau supérieur au caractère vif et frais, rappelant les grands Bourgognes. Nez complexe : fruits blancs, minéralité et notes grillées. Attaque élégante et rafraîchissante s'ouvrant en grandeur sur un milieu de bouche marqué par une belle structure et une grande profondeur. Xarel.lo d'une grande pureté et complexité. Forte minéralité en finale.

Description domaine

Un tout petit projet d'Enric Soler, professeur en oenologie à Barcelone plein d'enthousiasme. De vieilles vignes de Xarello, toutes en biodynamie, produisent un des meilleurs vins blancs en Catalogne: NUN.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Xarel.lo (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Catalunya



Domaine viticole:

Enric Soler



Biodynamie