

Planella 2022 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



La Planella est un vignoble de 4 ha dont les raisins sont vinifiés séparément depuis quelques années. Bien que le nom fasse penser à une plaine, La Planella est un vignoble en terrasses.



Vinification

Macération de 20 à 25 jours en fonction du millésime, à une température de 26 à 28°. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé en fûts français durant 14 mois.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2026-2029
à boire jusqu'à : 2034



Servir

18° dans un grand verre. Passer en carafe les 3 premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais

Nez méridional, riche et épicé. Mêmes impressions à l'attaque en bouche. Dans sa jeunesse il se peut que les tannins soient dominants. Toutefois, derrière il se cache un caractère subtil avec des notes de cerise et grenade et une pointe de minéralité. Vin d'une grande densité aux arômes mûrs avec des notes de chocolat et de café, soutenu par un boisé qui ne domine pas le fruit. Caractère charnu.

Description domaine

Deux pionniers de la DO Montsant. Les deux frères Josep et Joan sont pris la barre de l'entreprise en 2012 et se sont tournés résolument vers la biodynamie. Leurs vins sont à présente beaucoup plus légers et plus élégants



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



Assemblée

Carinyena (50%), Garnatxa (50%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Celler Joan d'Anguera



Biodynamie