

Embruix 2021 Vall Llach - 150 cl. (Magnum)



L'Embruix est issu principalement de jeunes vignes, plantées au milieu des années 90. Il se peut qu'une part de Grenache ou de Carignan vieilles vignes vienne renforcer le vin; n'empêche qu'il a été créé pour plaire. Et il plaît ... Souple et sensuel en bouche, une véritable bombe fruitée, et ce qui ne gâte rien, d'un excellent rapport qualité/prix. Embruix signifie envoûté. Laissez vous donc envoûter ...

 **Style de vin:**
Méditerranéen, puissant et minéral


 **Assemblée**
Merlot (28%), Garnatxa (27%), Cariñena (21%), Cabernet Sauvignon (12%), Syrah (12%)

 **Région:**
Catalunya

 **Appellation:**
D.O.Q. Priorat


 **Domaine viticole:**
Vall Llach

 **Biologique**

 **Vinification**
17 jours de macération entre 25 et 15°C, avec pigeages quotidiens et quelques rares remontages. Fermentation malolactique en cuve inox pour 50% de la cuvée, et en fûts pour le reste. Quinze mois d'élevage en fûts de chêne français, moitié neufs, moitié de la deuxième année.

 **Servir**
18°C

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2028-2031
A boire jusqu'à : 2034

 **Analyse des essais**
Robe d'encre. Le nez offre des arômes de fruits noirs, prunes, cerises noires, granit, chocolat, vanille et notes animales. En bouche, une véritable bombe fruitée. Un grand vin complexe et complet où s'allient fruité, alcool, tannins et acidité. Finale persistante. Le « Embruix » accompagnera à merveille les viandes fortes.

Description domaine

La belle chanson du vin. Avec en engagement social de la part des propriétaires.