

Lomas de Valtuille, La del Vivo 2022 La Vizcaína (Raúl Pérez) - 75 cl.



La Vizcaína est un projet de Raúl Pérez dans lequel les vins sont répartis selon leur origine, leur terroir, l'orientation au soleil, etc... La Vizcaína est le surnom donné par les gens du cru au père de Raúl, également oenologue, mais qui est mort jeune. Pour cette aventure, Raúl est assisté par son neveu César Márquez.



Vinification

Vin biodynamique. Pas de contrôle de température durant la fermentation. La vinification se fait en grappes entières, avec le moins d'intervention possible, en utilisant la gravité. Le tout, pour préserver le maximum de pureté et d'expressivité. Fermentation et macération en foudres de 5000 litres. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français, sans bâtonnage.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023
Optimum: 2025-2027
A boire jusqu'à: 2030



Servir

12°C, dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe soutenue. Une aromatique qui sort du lot. Des fruits blancs, mais aussi un mélange original de notes herbacées, torréfiées, épicées et minérales. L'attaque en bouche est bien sèche, et reprend les arômes du nez; mais c'est le genre de vins qu'il faut un peu aller chercher, auquel il faut laisser le temps de s'exprimer. A l'aération, le fruit s'exhale encore mieux, et la minéralité ressort. Un vrai vin de repas.



Style de vin:

Atlantique, puissant et minéral



Assemblée

Godello (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

La Vizcaína (Raúl Pérez)

Description domaine

Un autre petit projet mené par Raúl Pérez, oenologue et globe-trotter, avec son neveu César Márquez. Leur ambition: produire des vins de terroir dans le respect des traditions dans leur région de Valtuille de Abajo.



Biodynamie