

## Finca l'Argatà Blanc 2021 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



Le premier blanc de ce petit domaine d'exception. Les deux frères se sont dépassés, véritablement! Il s'agit d'un 100 macabeu de vieilles vignes. Bine que le vignoble Finca d'Argatà soit principalement planté de grenache noir, une petite partie est constitué de plants de macabeu. Les raisins ont été soigneusement sélectionnés, et les rendements sont minuscules.



### Vinification

Récolte manuelle de vieilles vignes en gobelet, cultivées en biodynamie. Sélection des meilleurs raisins. Vinification classique, élevage en barriques neuves de chêne français avec bâtonnage quotidien. Puis encore un an en bouteille avant de pouvoir quitter le domaine.



### Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2026-2030  
à boire jusqu'à : 2032



### Servir

Passer en carafe et servir dans un grand verre à Bourgogne.



### Analyse des essais

Robe claire aux reflets dorés. Au nez, de jolies épices méditerranéennes, mais aussi du beurre, du miel de la pêche, de l'abricot et de l'ananas. C'est à la fois riche et très complexe. Le boisé est perceptible, mais se fond très bien dans ce vin puissant. L'attaque en bouche est solide, la structure aussi. Beaucoup de personnalité et belle longueur. Un grand blanc de caractère qui porte haut les couleurs de la Méditerranée.



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



### Assemblée

Macabeu



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Montsant



### Domaine viticole:

Celler Joan d'Anguera



Biodynamie

### 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