

## Improvisació 2022 Enric Soler - 75 cl.

Dans un domaine aussi petit que celui-ci, il va de soi que la production est très limitée. Le nom de Nun fait référence à l'Egyptien antique, langue dans laquelle cela signifie "l'origine de tout". Improvisació est le dernier-né de la maison, suivant les pas de son grand frère.



### Vinification

Eleavage en fûts français neufs (50%) et en oeuf béton (50%). L'oeuf béton facilite la fermentation anaérobie.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2028-2030  
A boire jusqu'à : 2032



### Servir

Servir à 12°C dans un verre à Bourgogne.  
Passer en carafe les deux 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. Belle minéralité en finale ainsi de fines notes grillées.

### 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. Penedès



### Domaine viticole:

Enric Soler



Biodynamie