

Sempreviva 2022 Jané Ventura - 75 cl.



Dès 2000, Jané Ventura a entrepris de remettre la Malvoisie de Sitges à l'honneur. D'autres vigneronns l'ont suivi. Cette cuvée toute en légèreté, et en vivacité est une belle d'introduction pour ce cépage. Sempreviva est nom catalan de la Fleur de Saint Jean, une fleur typique que l'on offre aux femmes. Comme elle a la particularité de très bien sécher, on dit d'elle qu'elle est éternelle, ou semperviva. Un joli, nom, donc, pour un joli vin, produit seulement à 4400 exemplaires pour son premier millésime.



Vinification

Vendange manuelle en cagettes. La récolte est refroidie dans de grandes chambres frigorifiques. Les raisins sont fermentés en grappes entières à 16-17°C. Ensuite, élevage sur lies pendant 7 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026



Servir

Servir frais.



Analyse des essais

Robe jaune citron, légère. Arômes de fleurs blanches, de pomelo et autres agrumes. Joli attaque d'agrumes en bouche également. En rétro-olfaction, on perçoit des fruits exotiques comme de la mangue et même de l'ananas. Vibrant et frais jusqu'en finale. Un délice!



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Malvasia de Sitges (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Jané Ventura



Biologique

Description domaine

Grands vins de terroir du Bas Penedès