

Les Maiols 2023 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.

L'illustration parfaite de la nouvelle direction suivie par les frères Anguera: des vins élégants, purs et exprimant bien leur terroir.



Vinification

Vinification non-interventionniste. Tout en biodynamie. Levures indigènes uniquement. La plupart des raisins sont vinifiés en grappes entières sans éraflage. Elevage en fûts de chêne français, jamais neufs.



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2025-2026
à boire jusqu'à : 2027



Servir

A température de cave.



Analyse des essais

La robe claire d'un Grenache de nouvelle génération. De séduisantes fragrances florales (les roses du nom du vin?) se mêlent au fruit rouge. La bouche, bien équilibrée, révèle une belle fraîcheur acide. Bonne persistance. Juteux, dans un style très fluide.

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



Style de vin:

Méditerranéen, fruité et minéral



Assemblée

Garnatxa (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Celler Joan d'Anguera



Biodynamie