

Nunci Negre 2017 Mas de les Pereres - 75 cl.



Comme c'est le cas pour la plupart des Priorat nouveau style, Dirk utilise aussi une base de Grenache-Carignan (au moins 50% à 60%), assemblée avec d'autres cépages, le plus souvent de jeunes vignes. Quoique de style méditerranéen, ce vin déploie une certaine fraîcheur, peut-être grâce au Cabernet Franc, cépage méconnu dans la région. Le temps d'élevage est limité, afin de diminuer l'influence du boisé. Il y a parfaitement réussi! Superbe rapport qualité/prix! Nunci veut dire «crieur public» - une référence au fait que Dirk a acheté ses vignobles à l'ancien crieur public du village.



Vinification

12 mois en fûts de chêne français, dont 50% de bois neuf, le reste de 2 ou trois ans. Fermentation à basse température et macération longue.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2025-2028
A boire jusqu'à : 2033



Servir

Servir à température de cave. Passer en carafe au moins pendant les 5 premières années.



Analyse des essais

Nez plutôt fermé. L'aération révèle une forte minéralité, granit, une masse de fruits rouges avec quelques notes de fruits noirs en arrière-plan. Bouche très juteuse, belle matière fruitée quoique compacte, soutenue par des tannins solides mais souples. Finale juteuse, très persistante.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Syrah (36%), Garnatxa (22%), Cabernet Franc (20%), Merlot (14%), Cabernet Sauvignon (7%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Mas de les Pereres

Description domaine

Quand un vétérinaire belge se prend de passion pour les vins de terroir du Priorat.



Biologique