

Remírez de Ganuza Blanco Reserva 2020 Remírez de Ganuza - 300 cl. (Doble Magnum)



Fernando a toujours eu une majorité de cépages blancs dans ses vignes. Au fil des ans, la qualité de ses blancs s'améliore. Au point que son Blanco est devenu le summum du Rioja blanc. Depuis 2011, il produit aussi un reserva blanc. Les deux cuvées sont au niveau des meilleurs blancs de Bourgogne. Les raisins proviennent de vignes plantées en 1978 sur des argilo-calcaires à 600 m d'altitude, à San Vicente de la Sonsierra.



Vinification

Vendange manuelle en petits paniers. Comme pour les rouges espagnols, une sélection rigoureuse des meilleurs raisins est effectuée sur la table de tri. Après la macération et la fermentation, suit un élevage d'environ 6 mois en barriques de chêne français, avec bâtonnage régulier, en circuit fermé pour éviter tout contact avec l'air. Fernando place les barriques sur des supports à roues permettant de les mettre en rotation pour bien mélanger les lies avec le vin.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2024-2028
A boire jusqu'à : 2030



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Malvasia, Viura



Région:

Pais Vasco



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Remírez de Ganuza



Servir

Servir frais. Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe dans ses jeunes années.



Analyse des essais

Les fantastiques arômes d'un grand Rioja blanc, parfait équilibre entre malvoisie et viura. Les épices et les nuances florales résonnent aux notes de fruits à pépins et de fruits exotiques, avec une élégante touche de bois qui va se fondre parfaitement à l'avenir. Ample, solide mais aussi rond et long en bouche. Quelle complexité!

Description domaine

Parce qu'un grand vin se fait d'abord à la vigne - en Rioja aussi. Fernando Remirez de Ganuza est un homme à l'esprit grand ouvert, un passionné de la vigne qu'il observe en permanence, s'arrêtant sur des détails quand d'autres vigneronns passeraient leur chemin. C'est là qu'il fait la différence, et cela se remarque dans ses vins, notamment quand dans votre verre, vous avez un millésime de plus de 20 ans.