

# Sensal 2022 Javi Revert Viticultor - 75 cl.

Sensal est le "vin de village" de Javi; il assemble les cépages les plus présents dans la localité: Alicante Bouschet et Monastrell. Le premier est issu d'une parcelle de 0,8 ha, plantée en 1965 à 700m d'altitude. Quant au Monastrell, il provient d'une petite vigne plantée en 1985 sur des sols tantôt sableux et tantôt caillouteux, à 620m d'altitude. Production totale: 1789 bouteilles. D'une étonnante fraîcheur pour un bi-cépage de la région.



#### Vinification

Les deux cépages sont vinifiés séparément, partiellement en grappes entières. Fermentation avec levures indigènes uniquement, puis 10 mois d'élevage en fûts de chêne.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023 Meilleur moment: 2027-2029 A boire jusqu'à : 2033



#### Servir

Servir dans un grand verre, légèrement rafraîchi (14-15°C).



## Analyse des essais

Robe d'un rouge clair. Rouge aussi, le fruit exubérant du nez, accompagné de belles épices méditerranéennes (thym, romarin) et de quelques notes d'agrumes dans le fond. La bouche est structurée, solide, avec les tannins élégants - typiquement Monastrell. Belle acidité. Un assemblage entre les deux variétés est maîtrisé à la perfection.



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



### Assemblée

Arcos, Bonicaire, Garnacha, Monastrell



## Région:



Appellation: D.O. Valencia



Domaine viticole: Javi Revert Viticultor



Javi Revert est un jeune oenologue qui collabore avec Pablo Calatayud au Celler del Roure, à Valence. Depuis 2014, il a monté son propre domaine, inspiré par les vignes plantées de variétés locales que travaillaient son grand-père et son arrière-grand-père. Toutes ses parcelles se trouvent autour de son village de La Font de la Figuera (Terres dels Alforins, Valence). Il s'agit de vieilles vignes d'altitude (entre 700 et 800 mètres) en complantation, entre des oliviers, des amandiers et des bosquets. Un projet à travers lequel il renoue avec ses racines.

