

ÀN/2 2022 Ànima Negra - 75 cl.

ÀN/2 est le “deuxième vin” du domaine. Comme c’est le cas pour le premier vin, le AN, il est principalement constitué des cépages typiques de Majorque. La grande différence avec le premier vin est la petite part de Syrah (15%) qui apporte plus de structure à ce deuxième vin.



Vinification

Vinification classique, élevage de 13 mois en fûts français et américains (partiellement) dont 1/3 neufs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2028-2030
A boire jusqu'à : 2034



Servir

18°C



Analyse des essais

Vin à forte typicité. Robe d'une rouge cerise profond. Vin qui associe finesse et élégance. Il offre un nez très expressif, marqué d'épices méditerranéennes, de notes terreuses, de torréfaction et de fruit (cerise, groseille rouge). Le bois étant joliment intégré, le vin est en parfait équilibre. Attaque ronde et très élégante, milieu de bouche charnu, matière et profondeur. Un vin avec une signature minérale. Quelle grandeur, quelle élégance!



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Callet (65%), Mantonegro (20%), Syrah (15%), Fogoneu



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Ànima Negra

Description domaine

Ànima Negra a révolutionné le vin de Majorque. C'est ce domaine qui a redonné au Callet ses lettres de noblesse, en enriant des vins pleins de caractère, à la fois fins, élégants et très méditerranéens. Le Son Negre, un 100% Callet, dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste Miquel Barceló, est son cheval de bataille.



Biologique