

Benje Blanco 2023

Envínate - 75 cl.

Benje est le nom d'un cratère proche du lieu où est issu le Listán Blanco.



Vinification

Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves béton. Elevage pour moitié en cuves béton et pour moitié en vieux fûts de 600 litres.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2029



Servir

12°C dans un verre de type Bourgogne blanc.



Analyse des essais

Robe pâle scintillante. Un vin plein de vivacité, de fraîcheur et de minéralité. La puissance du nez se confirme en bouche. Un vin complexe aux notes fumées, volcaniques et minérales.

Description domaine

Envínate, ce sont quatre copains originaires de diverses régions d'Espagne et qui se sont connus à la faculté d'oenologie d'Alicante. Leur prédilection pour les vins frais et de bonne buvabilité issus de vieilles vignes et de terroirs impressionnants les a rapprochés; ainsi est né ce petit projet commun. Envínate est un néologisme espagnol qui signifie: "envinez-vous"! Il a grandi en parallèle à la consultante que pratiquent les différents fondateurs auprès de différents domaines, devenant un acteur important du changement dans les différentes régions où il est implanté, à savoir celles dont les quatre amis sont issus: Tenerife, Ribeira Sacra, Albacete et Murcie. En 2008, ils ont décidé d'élaborer des "vins patrimoniaux"; des cuvées parcelaires, à l'opposé des vins boisés, technologiques et sur-extraits. Cela demande un gros travail à la vigne, de la patience et du savoir. Le style de vin qui en résulte ne laisse personne indifférent, car leur palette organoleptique est très ouverte. What you see is what you get, no make-up!



Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



Assemblée

Listán blanco (100%)



Région:

Canarias



Appellation:

D.O. Ycoden-Daute-Isora



Domaine viticole:

Envínate



Biologique