

Chocolate Blanco n°3 ('20-'21-'22) Bodegas Artevino (Orben) - 75 cl.



Projet limité et original de la famille Anton. Les vins d'Orben sont de toute façon limités et distincts dans la gamme, mais ce chocolat est une autre histoire en soi. Il provient d'un certain nombre de petits vignobles totalisant 0,8 ha à une altitude de 520 m, situés entre Laguardia et Villabuena de Alava. Terroir très pauvre avec des sols sablonneux et peu d'eau. 3 millésimes sont toujours assemblés en 1 vin, ce nr3 est un coupage de 2020, 2021 et 2022.



Vinification

Récolte manuelle en barquettes de 15 kg. Les grappes sont ensuite sélectionnées sur une table de sélection. Pressurage doux. Elevage ensuite sur foudres de 500 litres, barrique de 225 litres et œuf de ciment.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Dans un grand verre bourguignon à 12°. Peut être décanté.



Analyse des essais

Robe jaune d'or. Au nez, une orgie de notes florales et de fruits à noyaux blancs, abricot, reine claudie et un peu de pêche. Petite touche d'orange. Légères notes toastées à travers l'élevage. Style très bourguignon. Ample et opulent. Belle acidité et longueur fantastique. Surprenant !



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnacha Blanca (30%),
Maturana blanca (30%),
Malvasia (20%), Viura (20%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Bodegas Artevino (Orben)

Description domaine

Un nouveau style de Rioja, élaboré à partir de vieilles vignes. Un projet personnel du jeune et ambitieux Lalo Anton.