

## Selma de Nin Ancestral 2015

### Familia Nin i Ortiz - 75 cl.

Selma est un vin culte. Tout le monde en a déjà entendu parlé, mais personne n'en a déjà dégusté. Selma est le nom d'un petit village montagnard de la Sierra de Montmell, à Santes Creus, en Province de Tarragone. C'est ici que sont les racines de Jaume et Ester Nin, qui, il y a des années de ça, ont commencé à planter leur coteau à petite échelle. Ici, tout est fait en biodynamie, aussi bien dans le vignoble qu'à la cave.



#### Vinification

Fermentation en barriques de 225 litres de chêne (pas de barrique neuve). Elevage sur lies (8 mois environ). Levures indigènes uniquement. Presque aucun ajout de soufre.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2018  
Optimum: 2022-2026  
A boire jusqu'à: 2030



#### Servir

Servir frais (10°C) dans un grand verre.



#### Analyse des essais

Le blanc méditerranéen par excellence. Une belle robe. Nez très complexe, minéral, épicé (fenouil, thym, acacia). Quelques notes boisées qui s'intègrent bien au fruit. La bouche est très pure, sur la minéralité. Un vin très plein, complexe, avec un peu d'amer en finale. On pense à un Rhône-ranger.



#### Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



#### Assemblée

Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Xarel.lo



#### Région:

Catalunya



#### Appellation:

D.O. Catalunya



#### Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz

#### Description domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



Biodynamie