

Sumoll 2019 Jané Ventura - 75 cl.



Gerard Jané a été un des premiers à avoir fait renaître le Sumoll en Penedès. Il s'agit d'une des variétés les plus typiques de la région, et cependant, elle a longtemps été exclue de la liste des cépages de la DO. Depuis 10 ans, cela n'est plus le cas, heureusement, et la dénomination encourage même le développement des variétés autochtones!



Vinification

Les vendanges ont lieu entre le milieu et la fin d'octobre, ce qui est assez tardif pour la région. Mais le sumoll est un cépage tardif qui mûrit lentement, avec une forte acidité naturelle. Quand il est bien mûr, cependant, il donne des vins d'une belle structure et aptes au vieillissement. Ici, la vinification est traditionnelle, avec un passage par la table de tri, puis une fermentation en cuves inox, suivie par un élevage en fûts de chêne français.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2027-2030
A boire jusqu'à : 2033



Servir

A température de cave, dans un grand verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Robe d'un rouge soutenu, plutôt sombre pour un Sumoll, généralement de couleur claire. Belle attaque solide, les quelques notes métalliques se fondent bien dans la matière, l'acidité marquée confère à ce vin une grande fraîcheur. Un vin exceptionnel.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



Assemblée

Sumoll (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Jané Ventura

Description domaine

Grands vins de terroir du Bas Penedès



Biologique