

Son Negro 2022 Ànima Negra - 75 cl.

Le "Son Negro" est le vin phare de ce petit domaine de Majorque. Avec son étiquette qui attire l'oeil, ce vin jouit d'une renommée mondiale. D'année en année, le célèbre artiste espagnol Miquel Barceló leur fournit une nouvelle étiquette. Voici l'essence du Callet. Le "Son Negro" porte le nom d'un hameau; les meilleures vignes y sont destinées à ce vin haut de gamme. Le "Son Negro" est produit seulement dans les meilleures années.



Vinification

Fermentation dans des foudres en bois de 4 000 litres. Puis élevage de 16 mois sur chêne français neuf avec 1 seul soutirage pour préserver le fruit. Après la récolte, les raisins sont refroidis pendant la nuit dans des chambres froides pour fermenter à 28°C exactement pendant une période de 30 jours.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Optimum : 2032-2037
A boire jusqu'à : 2042



Servir

Température de cave. Servir dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Nez inhabituel: notes d'épices méditerranéennes, le boisé encore un peu dominant. L'aération révèle une grande complexité: réglisse, garrigue, thym, romarin, touche animale, cuir et une masse de fruit derrière. Le nez ne s'arrête de s'ouvrir et dévoile une grande finesse. Belle structure alliant puissance et élégance. Vin charnu et musclé, finale persistante et complexe. L'exemple type d'un vin puissant doté d'une délicate finesse.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Callet (95%), Fogoneu, Mantonegro



Région:

Illes Balears



Appellation:

Vino de la Tierra de Mallorca



Domaine viticole:

Ànima Negra



Biologique

Description domaine

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