

Mas de la Rosa GVC 2021 Vall Llach - 75 cl.



Le premier "Grand Cru Classé" d'Espagne. Le Mas de la Rosa est un des vignobles les plus impressionnants de la région, et ce à plusieurs titres: la pente, d'abord, qui atteint 70%, sur de sols d'ardoise. L'âge des vignes ensuite: près de 100 ans. Le cépage, enfin: 100% Carignan.



Vinification

Très petits rendements (seulement 1.660 bouteilles produites). Une partie de la vendange n'est pas éraflée. La macération et fermentation se fait dans des barriques ouvertes avec des levures indigènes, et dure plus d'un mois. Puis vient l'élevage de 16 mois en barrique neuve de chêne français,



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Optimum : 2031-2035
A boire jusqu'à : 2041



Servir

Dans un large verre type Bordeaux, à température de cave



Analyse des essais

Une véritable bombe que ce vin. Si le premier nez est encore un peu fermé, on perçoit vite des notes minérales qui nous parlent d'ardoise, mais aussi du fruit noir. La bouche est bien mûre, très dense, avec des notes de cacao, de silex, de chocolat et un panier entier de petits fruits noirs. La finale est très longue. Le vin idéal pour ceux qui les aiment bien charpentés.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



Assemblée

Cariñena (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Vall Llach

Description domaine

La belle chanson du vin. Avec en engagement social de la part des propriétaires.



Biologique