

Finca l'Argatà 2021 Celler Joan d'Anguera - 75 cl.



Cette cuvée a toujours été – et reste à ce jour – le vin phare du domaine. Rapport qualité/prix imbattable. En 1996, l'année du premier millésime, la production fut limitée à quelques fûts seulement. Entretemps les vignes ont vieilli et la connaissance du vignoble (15ha) s'est accrue. La sélection étant toujours plus sévère, l'Argatà a été porté au plus haut niveau.



Vinification

Macération de 25 à 30 jours à une température de 27 à 29°. Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé 18 mois en fûts de Nevers dont ½ neufs



Potentiel de stockage

à boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2027-2033
à boire jusqu'à : 2039



Servir

18°C dans un grand verre. Passer en carafe les 2 premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais

Robe très profonde. Cette Syrah aux senteurs exubérantes de groseilles rouges mûres, présente aussi des notes poivrées et une touche de minéralité. Bouche juteuse à l'attaque, s'ouvrant sur une masse de fruits enrobée d'épices et de garrigue. Vin structuré en profondeur avec un boisé merveilleusement intégré. Vin typé Priorat.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Celler Joan d'Anguera

Description domaine

Deux pionniers de la DO Montsant. Les deux frères Josep et Joan sont pris la barre de l'entreprise en 2012 et se sont tournés résolument vers la biodynamie. Leurs vins sont à présente beaucoup plus légers et plus élégants



Biodynamie