


Remírez de Ganuza, Blanco Gran Reserva "Olagar" 2016 Remírez de Ganuza - 75 cl.




La dernière cuvée en date de Remírez de Ganuza. En blanc, cette fois. Elle est issue d'un petit vignoble de Samaniego, à 600m d'altitude. Seulement des vieilles vignes de viura (alias macabeu).


 **Style de vin:**
Continental, puissant et gastronomique


 **Assemblée**
Viura (100%)


 **Région:**
Pais Vasco


 **Appellation:**
D.O.C. Rioja

 **Domaine viticole:**
Remírez de Ganuza

 **Vinification**
Vendange en petits paniers. Double tri sur table comme pour les rouges. Après macération et fermentation, suit un élevage de 18 à 24 mois en barriques neuves de chêne français.

 **Servir**
Nous vous conseillons de carafier ce vin et de le servir dans un grand verre à Bourgogne.

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de: 2023
Optimum: 2024-2028
A boire jusqu'à: 2032

 **Analyse des essais**
De fantastiques arômes, ceux d'un grand Rioja blanc, bien sur, mais qui rappellent aussi ceux d'un grand Bourgogne blanc, au nez comme en bouche. Au nez, les épices et les notes florales évoluent vers les fruits blancs, les fruits exotiques, le tout agrémenté d'une élégante touche de bois qui s'intégrera parfaitement dans l'avenir. La bouche est ample, solide, mais avec une certaine rondeur; belle longueur et beaucoup de complexité.

Description domaine

Parce qu'un grand vin se fait d'abord à la vigne - en Rioja aussi. Fernando Remírez de Ganuza est un homme à l'esprit grand ouvert, un passionné de la vigne qu'il observe en permanence, s'arrêtant sur des détails quand d'autres vigneronns passeraient leur chemin. C'est là qu'il fait la différence, et cela se remarque dans ses vins, notamment quand dans votre verre, vous avez un millésime de plus de 20 ans.