

Espenyalluchs 2022 Enric Soler - 75 cl.



Enric Soler est le roi du Xarello. Depuis plus de 10 ans, il élabore son NUN à partir des vieilles vignes de ce cépage qu'il a héritées de son grand père. En 2011, il a eu l'opportunité d'acheter une parcelle extraordinaire d'un hectare de sols caillouteux. Il y a planté du xarello, bien sûr. Espenyalluchs est le nom de cette parcelle. Avec ce vin, on peut donc constater tout le potentiel de ce cépage conduit en biodynamie, même sur des jeunes vignes.



Vinification

Un peu plus de 1000 bouteilles de cette cuvée ont été produites. Fermentation en foudres de chêne français de 300 litres, suivie par un élevage de 8 mois environ.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2028-2030
A boire jusqu'à : 2034



Servir

Dans un grand verre type Bourgogne.



Analyse des essais

Robe claire. Nez délicat de fleurs, de bois de santal, d'amandier, et une touche de bois; sans oublier les sentiers si méditerranéennes du thym, du fenouil et des herbes de cuisine. La finale est longue. Encore un certain potentiel de garde. D'étonnantes qualités pour de si jeunes vignes.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Xarel.lo (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Enric Soler



Biodynamie

Description domaine

Un tout petit projet d'Enric Soler, professeur en oenologie à Barcelone plein d'enthousiasme. De vieilles vignes de Xarello, toutes en biodynamie, produisent un des meilleurs vins blancs en Catalogne: NUN.