

## Planetes Carinyena Blanc 2022

### Familia Nin i Ortiz - 75 cl.

Le premier millésime de ce vin a été 2014. Il marquait la réhabilitation d'un vieux cépage oubliée, le Carignan Blanc.



#### Vinification

Viticulture et vinification biodynamiques (avec passion). Elevage en amphore/dolium de 700 litres suivi de 3 mois en vieux foudres en bois.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023  
Optimum: 2023-2026  
A boire jusqu'à: 2028



#### Servir

Carafer et servir à 12°C.



#### Analyse des essais

Une jolie robe jaune pâle. Au nez, des épices vertes, des herbes de la garrigue, c'est très méditerranéen, mais bien frais. La bouche est assez légère, mais ne manque pas de caractère, avec des nuances minérales qui rafraîchissent la finale.

#### Description domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultats des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



#### Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



#### Assemblée

Carinyena blanca (100%)



#### Région:

Catalunya



#### Appellation:

D.O.Q. Priorat



#### Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz



Biodynamie