

## Planetes de Nin, Garnatxes 2022

### Familia Nin i Ortiz - 75 cl.

Planetes de Nin est le deuxième vin du domaine, vinifié depuis quelques années maintenant. Production: 10.000 bouteilles



#### Vinification

Viticulture et vinification biodynamique, sans concession. 4 mois de macération, et 7 mois d'élevage en amphore/dolium.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023  
Optimum: 2024-2026  
A boire jusqu'à: 2028



#### Servir

Carafier et servir à 18°C.



#### Analyse des essais

Robe d'un rouge de Bourgogne. Nez complexe, réduit, qui demande de l'air. Alors arrivent des notes poivrées, minérales, et de fruits à noyau. La bouche est vive, élégante, minérale mais équilibrée. Sur la fraîcheur.

#### 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 résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



#### Style de vin:

Méditerranéen, fruité et minéral



#### Assemblée

Garnatxa (100%)



#### Région:

Catalunya



#### Appellation:

D.O.Q. Priorat



#### Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz



Biodynamie