



Casa Vella d'Espells Cabernet Sauvignon, 2017

Juvé y Camps

ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, PENEDÈS

Avec presque 6 ans de vieillissement, ce cabernet sauvignon bio de la région de Pénèdes est sublime.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,9 g/l
SUPERFICIE	Domaine de 271 hectares, dont 54 hectares pour les vignobles de Mediona

SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles sont situés à Mediona, dans l'une des parties les plus élevées de la région l'Alt Penedès. Les vignes évoluent à une altitude de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
-----------------	----------

VINIFICATION	Vendanges manuelles.Tri sélectif des raisins à la vigne et au chai.
--------------	---------------------------------------------------------------------

ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français et américain et en bouteilles pendant une moyenne de 2 ans.
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis intense teintée de reflets typiques d'un long vieillissement en bouteilles. Au nez, l'expression aromatique est intense, profonde et complexe. Il évoque des notes claires de fruits rouges et de noix grillées, accompagnés de notes plus boisées et de piment rouge. Sa complexité aromatique augmente progressivement, dévoilant des notes de vanille et de cannelle sur un léger fond de balsamique. En bouche, le vin est onctueux, opulent et rempli d'intensité. Les tannins biens mûrs et abondants laissent présager une longue vie en bouteille. La finale persistante marquée par des notes épicées pénétrantes.
-------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONSOMMATION	Parfait pour des grillades au barbecue, boeuf, volaille, agneau et légumes grillés. Peut se conserver pendant plusieurs années suivant le millésime.
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CODE SAQ
13351459

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.40 \$





PRIX ET MENTIONS



PHANEUF 2021 : 3
ÉTOILES



LE DEVOIR : 3 1/2
ÉTOILES



"TRÈS BEAU VIN
QUE CE CABERNET
AUX NOTES
ÉVOLUÉES
BALSAMIQUES."
TOUT SUR LE VIN,
LE 16 FÉVRIER 2021



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 1/2
ÉTOILES

« « C'EST BIEN CONNU, LE CABERNET SAUVIGNON A BESOIN DE BEAUCOUP D'HEURES D'ENSOLEILLEMENT POUR ARRIVER À PLEINE MATURITÉ AVANT SA VENDANGE. ÇA TOMBE BIEN, CAR LE TERROIR CATALAN EN A DU SOLEIL À REVENDRE! CELUI QUE JE SALUE ICI A 5 ANS D'ÂGE ET IL SE DÉGUSTE À MERVEILLE DÈS MAINTENANT! SON FRUITÉ EST MÛR, ENGAGEANT, GÉNÉREUX, PULPEUX, EXPRESSIF ET LE PRODUIT OFFRE UNE TRÈS APPRÉCIABLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET GUSTATIVE. LE BOISÉ EST PRÉSENT, MAIS PAS DOMINANT. DU «GROS JUS» IBÉRIQUE QUI POURRA SE BOIRE DÈS CE WEEK-END OU LORS DES 4 À 5 ANNÉES À VENIR. » 3 VINS DES RÉGIONS VITICOLES DE LA MÉDITERRANÉE, PHILIPPE LAPEYRIE, ÉMISSION SALUT BONJOUR, LE 05 JUIN »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Juvé y Camps est une cave familiale fondée en 1921 par Joan Juvé Baqués et sa femme Teresa Camps Farré. C'est le travail de la vigne depuis trois générations qui a conféré au domaine sa renommée internationale pour la production de cava de haute qualité. En 1921, Teresa Camps Farré a inspiré son mari pour lancer le premier vin mousseux sous la marque Juvé. Il a été fait dans les caves souterraines sous la maison familiale, à San Sadurn d'Anoia. Aujourd'hui, Juvé y Camps s'impose comme le plus réputé producteur de cava en Espagne. Les vins Juvé y Camps sont régulièrement servis lors des banquets de l'État donnés par la famille royale. Depuis 2015, le domaine travaille en agriculture biologique sur une impressionnante superficie de 271 hectares de vignes. Juvé y Camps représente 40% de la production de Cava Gran Reserva en Espagne.