



## Vi de Vila Porrera blanc

DOC Priorat, Cims de Porrera, 2014

750 ml

**CHF 29.80**

N° Art. 13028714

Un vin peu ordinaire et exigeant pour le palet, surtout quand encore jeune. Nous vous conseillons de le carafier afin de mettre en valeur ses très beaux arômes de poire mûre et de coing. La merveilleuse complexité aromatique du nez avec des notes de bergamote, de menthe, de pâte d'amande, de miel et de tilleul se poursuit en bouche avec en plus une pointe de Sherry. La structure solide, dont l'amertume de la minéralité s'exprime toute en douceur, la corpulence en bouche et la longue finale indiquent que ce vin à toutes les qualités d'un vin de garde avec un gros potentiel d'évolution.

Origine:	<b>Espagne / Catalunya / Priorato</b>
Cépage:	<b>Garnacha, Picpoul, Pedro Ximénez, Macabeo</b>
Maturité:	<b>1 à 7 ans</b>
Température:	<b>10 à 12 °C</b>
Vinification:	<b>Eraflage complet, Fermentation spontanée par les levures i, Fermentation en fûts de chêne, Fermentation en cuve de béton</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles</b>
Élevage:	<b>En cuve béton, Bâtonnage, en dame-jeannes</b>
Durée de l'élevage:	<b>9 mois</b>
Volume:	<b>13.5 %</b>

# BAUR *au* LAC Vins

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Minéralité/âpreté



#### Corps



#### Longueur en bouche

