



Anima Negra

AN/2

2016

Espagne



Appellation :

Baléares

Cépages :

65% Callet, 20% Mantonegre,
20% Fogoneu, 15% Syrah

Terroirs :

Sols légers sur un sous-sol
argilo-calcaire

Région :

VT Mallorca

Degré alcoolique :

13%vol

Elevage :

70% fûts français, 30% fûts
américains durant 13 mois avec
35% de fûts neufs



Histoire :

En 1994, un petit groupe d'amis discutent dans un bar de Majorque. Parmi eux, Pere Obrador et Miquelàngel Cerdà.

Entre deux verres, une idée surgit : « *Et si on faisait notre propre vin ?* » Mais aucun des amis ne possède de vignoble. Ils doivent donc acheter.

Ils commencent tout doucement à acheter, d'abord quelques parcelles de cépages locaux, les plus faciles à trouver, le Callet, surtout.

Le cépage Callet a été à la base de leurs succès.

Ànima Negra est devenu l'un des producteurs les plus fameux de Majorque, et a fait du Callet un cépage reconnu.

Description :

AN/2 est un vin qui surprend par son élégance, sa structure et son caractère. Une multitude d'arômes très méditerranéens, parmi lesquels dominent les fruits rouges, les notes grillées et la terre mouillée. Ce nez est accompagné d'élégantes notes de tabac havane, que l'on trouve rarement dans d'autres vins espagnols.

Une fin de bouche longue, fruitée et légèrement amère est le plaisir final de ce vin, excellent et inoubliable.

Accords :

Viandes rouges cuisinées, grillades
Plats épicés

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

