



# Anima Negra

AN/2

2019

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.

