

SODAP

Commandaria Saint Barnabas

(non-millésimé technique de la Solera)

Chypre



Le Commandaria est un vin doux élaboré sur les contreforts du mont Troodos à partir du séchage au soleil des raisins autochtones Xynisteri et Mavro. C'est un véritable vin mythologique, probablement le plus ancien du monde produit encore 2800 ans après sa naissance supposée.

Le processus de passerillage, qui est la clé de ce vin mythique et légendaire doit avoir lieu dans la limite des 14 villages désignés par les règles de production bénéficiant aujourd'hui d'une appellation d'origine protégée Commandaria. Les vignobles sont établis sur les versants sud du mont Troodos, dans le district de Limassol à une altitude variant de 500 à 900 mètres, ce qui permet une bonne amplitude des températures jour / nuit, favorisant la conservation des arômes délicats des raisins avant la vendange. Là réside probablement une des clés de la réussite de ce nectar. Après un passerillage au soleil d'une dizaine de jours, la quantité totale de sucre potentiel atteint couramment 450 grammes. Élevage : au minimum deux ans en foudres de chêne usagés selon la technique de la Solera.

Cette somptueuse cuvée de Commandaria Saint Barnabas présente une robe brillante sur une tonalité orangée encore très fraîche. Le nez de ce vin est frappant, d'une belle pureté offrant des nuances d'amandes amères d'épices, de figes confites et de cacao. L'alcool ne ressort nullement et l'ensemble est tout en élégance. La bouche d'une grande précision aromatique est très savoureuse. Vous y retrouvez tous les arômes déclinés dans le bouquet. La longueur est impressionnante et le vin finit sur un feu d'artifice d'arômes de dattes, figes, épices douces et fruits confits.

Aucune lourdeur, une légère amertume rééquilibrant superbement la fraîcheur naturelle de ce nectar.

Alcool : 15%

Sucres résiduels : 100 g/L