

Jean Leon ?Vinya Le Havre?

?«El vi vol ser també un homenatge al port des d'on Jean Leon va embarcar amb destí a Amèrica, i a la generositat d'un mariner que tot i descobrir-lo com a polissó dalt del vaixell va decidir no denunciar-lo»

El Jean Leon ?Vinya Le Havre? és un vi de finca elaborat amb cabernet sauvignon i un petit percentatge de cabernet franc procedents de les 15 ha de la vinya Le Havre. El vi vol ser també un homenatge al port des d'on Jean Leon va embarcar amb destí a Amèrica, i a la generositat d'un mariner que tot i descobrir-lo com a polissó dalt del vaixell va decidir no denunciar-lo. Sense l'actitud d'aquest mariner difícilment en Ceferino Carrión -nom real de Jean Leon- haguera pogut desenvolupar la carrera professional que el va fer triomfar als Estats Units, i que li va permetre crear el celler ?Jean Leon? al Penedès.

El vi té una clara inspiració bordelesa però és més amable que els seus referents, amb els tanins fermes i suaus, una bona i aèria estructura, i una harmonia que és la base del seu atractiu.

Aromàticament es nota el perfil varietal i es troben flaires de fruita negra, una punta de pega-dolça, tocs discretament torrats i una barreja d'espècies i tabac havà.

A la boca té un pas fresc, untuós, i deixa un rastre d'acidesa que -combinada amb una fina nota de sequedat- allarga el vi fins una bona estona després de deglutir-lo.

Aquest vi ha estat un mínim de 12 mesos en bótes de roure francès i americà, i posteriorment dos anys més en ampolla. Combinarà adequadament amb un guisat de conill que incorpori una picada on no hi falti la punta de xocolata tradicional.

CELLER: Jean Leon
D.O.: Penedès
PVP: 21 euros