



Producteur : Testament Winery

Couleur : Rouge

Appellation : Dalmatia

Type de produit : Vins

Pays : Croatie

Région viticole : Dalmatie

Géologie du sol : Karsts calcaires.

Superficie : 47ha.

Encépagement : Babić (100%)

Vinification : La fermentation avec contact de la peau a duré 7 jours. Fermentation malolactique spontanée.

Élevage : En cuves d'innox.

Aspect visuel : Rubis.

Aspect gustatif : Fruité et de corps moyen, vibrant et frais. Bouche dans l'ensemble assez souple et généreuse avec un petit tannin à peine asséchant qui vient marquer le caractère du vin. Avec un fruité qui évoque la cerise au marasquin ou le kirsch. De l'exotisme accessible à tous.

Le domaine :

Testament est situé à proximité du village médiéval de Sibenik. Ce domaine est né en 2017 de l'intention de valoriser la tradition croate avec un spectaculaire vignoble (bio) de 47ha sur des karsts calcaires et avec des installations modernes, le tout reposant entre les mains d'un top vinificateur local, Juraj Sladic. C'est un des jeunes œnologues les plus en vue en Croatie actuellement, c'est pourquoi il s'est vu offrir une carte blanche pour créer les meilleurs vins possibles. Sladic mise sur la culture bio et les cépages autochtones, pas vraiment sur le bois pour confectionner ses vins.

Revue de presse :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Méchants Raisins, Mar 2025

On ne trouve que quatre vins de la Croatie à la SAQ. Pourtant, ce petit pays qui longe la mer Adriatique a beaucoup plus à offrir. Fait à partir du cépage babić de la région du Peljessac, est généreux, agréable, original et fort recommandable. Et les étiquettes sont rigolotes.

<https://www.journaldemontreal.com/2025/03/14/5-vins-parfaits-pour-la-cabane-a-sucre>