

RITME

PRIORAT

ROUGE RICHE & COMPLEXE



PROFIL :

L'histoire de Ritme Celler, projet lancé en 2010 par Albert Jané, est étroitement liée à celle de la célèbre bodega "Acústic Celler" du Montsant... « Acústic » quel terme pourrait mieux définir la philosophie de cette bodega ? Tout comme un musicien, seul sur scène avec son instrument, Albert Jané prend plaisir à produire des vins de « vigne » comme il aime à les définir. Des vins purs où l'utilisation du bois est scrupuleusement limitée au minimum pour faire ressortir dans chacune des cuvées l'expression la plus fidèle du Terroir.

La bodega travaille au cœur de l'appellation Priorat sur de très vieilles vignes, allant jusqu'à plus de 100 ans d'âge. Les sols rocailloux et sablonneux apportent une très belle minéralité aux vins produits.

VITICULTURE :

- Cépage : 70% Cariñena – 30% Garnacha
- Climat : un climat continental avec des étés très chauds avec des nuits froides.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols sablonneux et rocailloux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les vendanges sont manuelles. Après une vinification traditionnelle, avec une macération de 15 jours et une fermentation malo lactique en barriques de chêne français, le vin est élevé pendant 10 mois dans des barriques de chêne neuves et de 1 an. Il est ensuite mis en bouteilles sans clarification ni filtration, moyennant quoi, il peut présenter de légers dépôts.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

C'est un bouquet aromatique de cerise noire et de mûre harmonieusement relevé de notes boisées, un palais très fruité, des tanins fins et mûrs, des nuances minérales avec beaucoup de fondant. Le tout dans un style précis et équilibré, pleinement savoureux.

C'est une grosse surprise, il ressemble à son terroir, à du soleil, à des cépages faits pour le lieu, le message est passé, ce vin est rempli de l'âme du Priorat.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 6 années
- Accords mets & vins : des rougets tomates, câpres, un saumon poêlé, riz noir, un tajine de thon marinée, une morue de Bilbao à la marseillaise, un agneau du limousin en Navarrin, un jarret de veau osso buco à l'orange amère du Cannet, des épaules de lapin fondantes jus aux olives cassées, polenta...