

EL LLEBRE

COSTERS DEL SEGRE - TEMPRANILLO

ROUGE FRUITÉ & EXPRESSIF



PROFIL :

Tomàs Cusiné est un homme franc, émotionnel, au discours sincère et simple. Plus on apprend à le connaître et plus on lui trouve de ressemblance avec ses vins, ceux qui s'ouvrent timidement au début, mais qui nous ensorcellent quand ils s'expriment pleinement. Considéré comme un des meilleurs assembleurs de vins d'Espagne, c'est surtout un homme qui sait ce qu'il veut pour ses vins ; caractère, personnalité, identité. C'est un véritable alchimiste des terroirs et des paysages. Après vingt ans d'expérience dans l'entreprise familiale de Castell del Remei, Tomas a décidé en 2003 d'entreprendre un projet personnel au sein de l'appellation Costers del Segre, c'est Vilossell, puis en 2012 il s'est tourné vers la Conca de Barbera et Montsant, où il a implanté 2 projets sur le Massif des montagnes de Prades qui connaissent le même succès que les autres.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Tempranillo
- Climat : un climat continental avec des étés très chauds avec des nuits froides.
- Terroir : des parcelles situées en altitude sur des sols calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle, suivie d'un élevage de 4 mois en barriques de chêne français.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Voilà un vin expressif et intense avec des notes de fruits rouges, des notes balsamiques, de vanille, de poivre blanc joliment exprimées. Ses saveurs sont franches, fraîches et élégantes ; aucune aspérité, il est soyeux, tout en rondeur, avec ses tannins doux finement boisés et épicés. Et quelle sensation de légèreté, un vin facile à boire, mais qui ne manque ni de gourmandise, ni de personnalité !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : une salade d'épinards au bacon, des légumes grillés, des pâtes, un lapin ou un poulet rôti, une pizza, un steak au poivre, une épaule d'agneau au four...