

VILOSELL
COSTERS DEL SEGRE
ROUGE COMPLEXE & 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 : Tempranillo - Syrah
- 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 :

Les vendanges sont manuelles et chaque cépage est ramassé à part. Les raisins sont sélectionnés et passent par une table de tri à leur arrivée en cave. La macération et la fermentation alcoolique se déroulent dans des cuves acier, le vin est ensuite élevé dans des barriques de chêne français de 2 et 3 ans pendant 9 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un vin très abouti, mêlant à son identité minérale des arômes de fruits rouges et noirs, des notes toastées et épicées d'une grande finesse. C'est un beau jus, charnu, onctueux, on y découvre de la profondeur, de la densité, mais en toute simplicité. Une belle fraîcheur porte l'ensemble, on s'en réglera sans attendre, car c'est un grand vin à la portée de toutes les poches.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 8 années
- Accords mets & vins : tarte aux tomates, oignons et anchois, risi aux légumes rôtis, salade de lentilles tièdes et herbes fraîches ; nouilles sautées au bœuf, coriandre et petits légumes ; fraîches ; wok de bœuf au sésame...