



COMPOSITION VARIÉTALE:

EXCLUSIVEMENT GRENACHE ROUGE PROVENANT DES CEPS QUASI CENTENAIRES DE LA PROPRIÉTÉ <<ESPECTACLE>> SITUÉE À LA FIGUERA (D.O. MONTSANT, TARRAGONE).

ANALYSE:

DEGRÉ D'ALCOOL: 16 %.

ACIDITÉ TOTALE: 4,5 g/l (EXPRIMÉ EN ACIDITÉ TARTRIQUE).

ACIDITÉ VOLATILE: 0,75 g/l (EXPRIMÉ EN ACIDITÉ ACÉTIQUE).

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,6 g/l.

pH: 3,74

ELABORATION:

- > LA VENDANGE SÉLECTIVE EST FAITE À MAIN AU MOMENT OPTIMUM DE MATURITÉ PHÉNOIQUE, LES RAISINS SONT TRANSPORTÉS EN CAISSES DE 20 KGS. ET STOCKÉES DANS UNE CHAMBRE FRIGORIFIQUE À 4° C. PENDANT 24 HEURES.
- > PASSAGE DU RAISINS PAR LA TABLE DE SÉLECTION POUR TRAITER UNIQUEMENT LES GRAPPES QUI RÉUNISSENT LES MEILLEURES CONDITIONS.
- > APRÈS AVOIR PROCÉDÉ À UN ÉGRAPPAGE, LES RAISINS SONT SÉLECTIONNÉS GRAIN PAR GRAIN SUR UNE TABLE DE SÉLECTION VIBRANTE CE QUI PERMET D'ÉLIMINER LES BAIES QUI NE SONT PAS ADÉQUATES (RAISINS SECS OU TROP VERTS,...).
- > APRÈS UN LÉGER PRESSAGE, LA PÂTE RECUEILLIE EST LÉGÈREMENT SULFITÉE ET POMPÉE VERS UN TONNEAU DE CHÊNE FRANÇAIS (QUERCUS PETRAEA) DE GRAIN TRÈS FIN.
- > DE NOMBREUX REMONTAGES ET PIGEAGES SONT EFFECTUÉS AFIN D'OBTENIR L'EXTRACTION IDOINE DE LA COULEUR ET DES TANNINS.
- > MACÉRATION DE 4 À 5 SEMAINES, SELON LES CONDITIONS RÉELLES DE MATURITÉ DE CHAQUE VENDANGE.
- > FERMENTATION MALOLACTIQUE SPONTANÉE EN BARRIQUE.
- > ELEVAGE EN TONNEAUX DE CHÊNE FRANÇAIS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL. DE GRAIN TRÈS FIN PENDANT 14 À 16 MOIS.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- > SA COULEUR MOYENNEMENT INTENSE CONSERVE LES TEINTES VIOLETTES TYPIQUES DE SON AGE ACTUEL.
- > AU DÉPART, IL EST PLUS FRUITÉ QUE LES MILLESIMÉS PRÉCÉDENTS, MONTRANT IMMÉDIATEMENT AGRÉABLES NOTES DE FRAMBOISES, DE PRUNES ET DE CASSIS, TOUT ENTOURÉ D'UN FOND DE GELEE DE COING. PEU À PEU, APRÈS UNE LÈGÈRE DÉCANTATION, SON AROME SE TRANSFORME ET S'ENRICHIT DE TOUCHES ÉPICÉES (POIVRE BLANC) AINSI QUE DE SUBTILS SOUVENIRS DE FLEUR D'ORANGER ET DE ROSE.
- > SON ATTAQUE, OPULENTE ET FRUITÉE, SUSCITE UNE RICHESSE DE SENSATIONS AGRÉABLES. SON TANIN DISCRET ENVELOPPE LE PALAIS DE SA TEXTURE VELOUTÉE. SON ARRIÈRE-GOUT PROFOND ET COMPLEXE CAPTIVE NOS SENS GRÂCE À SA LONGUE PERSISTANCE.
- > UN VIN MARQUÉ COMME CHAQUE ANNÉE POUR SON TERROIR PARTICULIER.