



*Coureur
des vignes*



BULA

AVIVA VINO

MONTSANT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Aviva Vino, filiale d'Avante Selecta, a été fondée à New York par Antonio Santofimia. Ce fin connaisseur en matière de vins espagnols établit cette entreprise avec un but précis en tête : importer les différents produits du groupe Avante aux Etats-Unis. Ne souhaitant pas trop se disperser, il concentre son offre sur des vins d'un bon rapport qualité/prix mais également sur des vins précis pouvant satisfaire les palais américains les plus exigeants. Avec cette approche "sur mesure" notamment véhiculée par des produits comme le Bula et le Niel Santofimia, Aviva Vino a fait sa réputation sur le continent américain. Depuis, l'entreprise a décidé de diversifier l'origine de ses produits et affiche aujourd'hui une sélection de vins variées provenant de plus de 60 domaines à travers le monde.

LE VIN

La D.O. Montsant se situe à 1h de route de la ville de Tarragone en Espagne. Le terroir offre beaucoup de similitudes en ce qui concerne le climat avec la région de Priorat. En forme de fer à cheval, elle ceinture d'ailleurs cette dernière. Cependant, la composition du sol y est plus complexe (schiste, sable, argile), procurant aux vins de

Monsant une signature distincte. La D.O. jouit d'une des meilleures températures d'Espagne. Ce vin est élaboré à partir de 3 cépages, le Mazuelo (Carignan), le Grenache et la Syrah, tous très bien acclimatés à la région historique et cultivés dans des sols argilo-sableux. Respectant les caractéristiques propres de chaque variété qui le compose, et, grâce à son l'assemblage (dominance du Carignan, chose rare à Montsant), ce vin est très original et offre énormément de personnalité pour son petit prix! Il présente une robe rouge très intense, avec des arômes de petits fruits noirs et d'épices. La bouche est riche, vive, persistante, avec une belle touche minérale bien propre à la région. A déguster avec des côtelettes d'agneau marinées ou un faux-filet de bœuf !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 50% Carignan, 30% Grenache et 20% Syrah
- Elevage : 4 mois en fûts de chêne français et américain
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 11666852

