



*Coureur  
des vignes*



# CIMS DEL MONTSANT

## BARONIA DEL MONTSANT

### D.O. MONTSANT, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Baronia del Montsant a été créé en 1998 dans le magnifique village de Cornudella de Montsant, avec comme philosophie bien définie d'offrir des vins différents et exclusifs pouvant satisfaire les palais les plus exigeants, sans compromis sur la qualité ! Le cépage de prédilection du vigneron Xavier Canals est le Grenache rouge mais l'originalité de Baronia del Montsant est également révélée dans ses vins de Grenache blanc et son rosé, rares dans cette appellation d'origine!

#### LE VIN

Le nom « Cims del Montsant » fait référence à un sommet emblématique de la région de Montsant, qui culmine à plus de 1000m d'altitude. En élaborant cette cuvée, l'objectif du vigneron Xavier Canals est de faire ressortir le côté fruité des variétés indigènes Grenache et Carignan, et de le rehausser avec quelques notes de bois, puisque le vin est vieilli 5 mois en barriques. Issus de vignes de 35 ans pour le Grenache et de 25 ans pour le Carignan, les raisins sont récoltés manuellement. Une fois dans la cave, les grappes les plus saines et les plus mûres sont sélectionnées. Légèrement pressés, les raisins macèrent à

une température contrôlée de 24 °C, en cuves inox. Chaque variété est vinifiée séparément en utilisant le degré de toast et le type de chêne le plus approprié. Il en résulte un cru parfaitement équilibré, d'une souplesse hallucinante !

#### LES ACCORDS

Très facile à boire, voici un vin fruité et gourmand qui s'accordera à merveille avec les brochettes d'agneau ou la bavette aux échalottes.

#### DONNÉES TECHNIQUES



Cépages :  
65% Grenache, 35%  
Carignan



Terroir : climat  
méditerranéen,  
sols de type  
« licorella »



Vinification : 5 mois  
en fûts de chêne



Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +13072943**



---

**APPRO CONTINU**

---