



*Coureur
des vignes*



ENGLORA

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

La tradition vinicole de l'appellation Montsant remonte à bien longtemps ! En effet, le terroir de Montsant et ses qualités exceptionnelles ont été découverts par les Romains. C'est ce sol, de type "llicorella" (schiste) avec ses "Codols" (galets) qui procurent aux vins de Montsant une signature unique et une fraîcheur rare pour un climat aussi chaud et aride. Issus de vignes de 70 ans pour le Grenache, 50 ans pour le Carignan et 25 ans pour les autres, les fruits sont récoltés manuellement. Seulement les grappes les plus saines et les plus mûres sont sélectionnées. Après avoir été égrappés et légèrement pressés, les

raisins fermentent à une température contrôlée oscillant entre de 26 et 28 °C, en cuves inox. Chaque variété est vinifiée séparément en utilisant le degré de toast et le type de chêne le plus approprié. Comme pour les autres vins de Baronia del Montsant, Englora affiche un profil parfaitement équilibré. Le fruit est au premier plan, rehaussé de belles notes de bois puisque le vin est vieilli 10 mois en barriques. 73% des fûts sont français, les 27% restants sont américains. Il en résulte un cru à la texture souple et très agréable. Les notes de fruits noirs, de réglisse et la touche légèrement chocolatée feront le plaisir des plus gourmands ! Facile à boire et facile à accorder, voici un bon compagnon pour les côtelettes d'agneau ou le boudin noir.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 49% Grenache, 24% Carignan, 19% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah
- Sol : Llicorella et codols
- Âge des vignes : 70 ans, 50 ans et 25 ans
- Altitude : 400-700 mètres
- Élevage : 10 mois en fûts de chêne neufs et usagés

Code SAQ : +12560582

