



*Coureur
des vignes*



FLOR D'ENGLORA GARNATXA

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

Voici l'une des dernières cuvées ajoutées à la famille de vins de Baronia del Montsant. Nommé en référence à un sommet du massif du Montsant qui atteint plus de 1000 mètres d'altitude, ce Flor d'Englora nous fait découvrir un autre volet de Montsant. Elaboré uniquement à partir de Grenache, le vin traduit simplicité et goumandise à travers sa robe rouge aux reflets violacés. Au nez comme en bouche, il offre d'agréables arômes de fruits rouges, s'étirant sur des notes légèrement épicées. Dès l'attaque, il est incroyablement frais et malgré sa jeunesse, affiche un profil parfaitement

équilibré. La finale, courte mais désaltérante, déclenche immédiatement l'envie d'en reprendre une gorgée ! N'ayant subi aucun passage en fûts, il est d'une légèreté très appréciable et donc à la portée de tous !

LES ACCORDS

Impressionnant par sa pureté de fruit, ce vin charmeur accompagnera à merveille l'osso bucco et les pâtes mais sera aussi parfait pour l'apéro !

DONNÉES TECHNIQUES



Cépage :
100% Grenache



Terroir : climat méditerranéen, sols de type « licorella »



Vinification : en cuves d'acier inoxydable



Degré d'alcool :
14,5%

Code SAQ : +12677481



APPRO CONTINU