



*Coureur
des vignes*



JOAN GINÉ BLANC

BUIL & GINÉ

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Buil & Giné fait figure de leader dans le renouveau des appellations espagnoles, produisant des vins modernes dans des régions aux traditions viticoles séculaires : Rueda, Toro et Priorat. La fine pointe de la technologie est mise au service du savoir-faire ancestral pour permettre la pleine expression du terroir et l'élaboration des vins élégants. Le vignoble de Priorat sied dans la plus célèbre sous-région de la D.O.: « Gratallops », implanté sur un sol de schiste friable (« Llicorella »). Il possède très peu de matière organique et les vignes doivent creuser très profondément afin de trouver de l'eau. Ce terroir unique, apporte aux vins de Priorat leurs fameuses notes minérales qui les démarquent des autres vins espagnols.

LE VIN

Le Buil & Giné « Joan Giné » nous offre un vrai Priorat blanc, sans compromis ! C'est un assemblage de vieilles vignes de grenache blanc, de Macabeo et de Pedro Jimenez, dans la plus pure tradition de la D.O.Q. Seuls les meilleurs fruits des meilleures parcelles entrent dans l'élaboration de ce vin très rare, et tout est fait à la main. Chacune des variétés est fermentée séparément

pour en préserver la typicité. Une fois ce processus complété, on procède à l'assemblage dans des cuves inox. Le vin est par la suite vieilli 6 mois en fûts de chêne de différents âges, afin de le micro-oxygéner et accentuer la complexité des saveurs. On obtient un Priorat très aromatique, dont le bouquet complexe marie les arômes de fleurs blanches, de fruits à noyau, et d'agrumes. Sa bouche est bien concentrée, très goûteuse, avec juste ce qu'il faut d'acidité, sur une longue finale persistante. Il est le compagnon parfait des fromages à croûtes fleuris et fera fureur avec un homard vapeur !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Grenache blanc, 20% Macabeo, 10% Pedro Jimenez
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne
- Sol : schiste « Llicorella »
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +12298465

