



*Coureur
des vignes*



ANGELIA

BUIL & GINÉ

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Buil i Giné est le projet personnel de Xavi Buil i Giné. À la fin des années 90, lorsque jeune diplômé de commerce il annonce son intention de fonder une bodega dans sa terre natale de Priorat, ses camarades d'université ne comprennent pas sa motivation de retourner à la campagne. Des années plus tard, Buil i Gine a le vent dans les voiles, reconnu mondialement pour ses vins de Priorat plus fins et plus souples que la moyenne. L'amour inconditionnel de Xavi pour le terroir l'a poussé à découvrir d'autres appellations d'exception. À Montsant, Rueda et Toro comme à Priorat, la fine pointe de la technologie est mise au service de savoir-faire ancestral pour permettre la pleine expression du terroir et l'élaboration de vins élégants.

LE VIN

L'Angelia est un assemblage de vieilles vignes de Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan et de Merlot. Les vignes sont cultivées en terrasses, dans la plus pure tradition de Priorat, ce qui optimise l'ensoleillement tout au long de la journée. Seulement les meilleurs fruits des meilleures parcelles entrent dans l'élaboration de ce cru biologique et tout est

fait à la main. Chacune des variétés est fermentée séparément pour en préserver la typicité. Une longue macération entre 26°C et 28°C est suivie de la fermentation malolactique. Une fois ce processus complété, on procède à l'assemblage dans des cuves inox. Le vin est ensuite vieilli 14 mois en fûts de chêne. Afin de préserver toutes ses qualités organoleptiques, il ne subit qu'une très légère filtration et il repose pendant au moins un an en bouteille avant d'être prêt à boire.

Son bouquet complexe marie les arômes de fruits noirs et de boisé, s'exprimant dans un nez intense et épicé. Sa bouche est fruitée, bien en chair, avec des tannins fondus sur une longue finale soyeuse. Il s'apprécie dès maintenant avec une pièce de viande rouge, mais il se bonifiera jusqu'à 15 ans en cave.

DONNEES TECHNIQUES

- Cépages : Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan, Merlot
- Vinification : 14 mois en fût de chêne français
- Degré d'alcool : 13,5%



Code SAQ : +15180180

