



*Coureur
des vignes*



GINÉ GINÉ

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 vinicoles 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

Fruité et minéral, tel qu'un Priorat doit l'être, la bodega définit ce vin comme "la meilleure introduction à l'essence de la région". A l'œil, il arbore une couleur rubis assez intense. Son nez puissant s'ouvre sur des arômes dominants de fruits rouges mûrs, de griottes et de raisins de Corinthe. Ce bouquet riche et fragrant est en partie dû à la légère filtration qu'a subi le vin, lui permettant de

préserver toutes ses qualités organoleptiques. En bouche, ce rouge sec exprime une acidité rafraîchissante et révèle une bouche ample et fruitée, avec des tannins très fondus sur une longue finale soyeuse!

LES ACCORDS

Surnommé "le vin de toutes les saisons", ce vin se caractérise par sa grande polyvalence. Conçu pour accompagner beaucoup de plats, il sera apprécié avec les grillades, les plats épicés et les risottos aux champignons !

DONNÉES TECHNIQUES



Cépages :

67 % Grenache
33% Carignan



Terroir : climat méditerranéen sol "Llicorella"



Vinification :

embouteillé et vieilli au moins 2 ans en bouteille.



Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +11337910



APPRO CONTINU