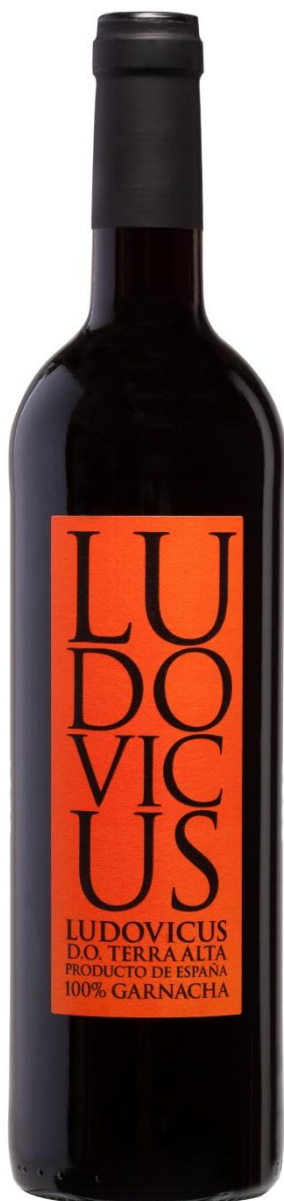




*Coureur
des vignes*



LUDOVICUS

COMPAÑÍA DE VINOS DEL ATLÁNTICO

D.O. TERRA ALTA, ESPAGNE

CVA

Compañía de Vinos del Atlántico (CVA) a été fondée en 2002 dans le but d'unir le patrimoine viticole des familles d'Alberto Orte et de Patrick Mata, jusque-là indépendantes et très influentes dans la production de vin en Espagne. Actuellement, l'entreprise produit des vins dans 18 appellations différentes au sein de la péninsule ibérique. L'objectif est d'offrir des cuvées sur mesure qui expriment l'identité du terroir dont ils proviennent, mais aussi de faire découvrir ou redécouvrir les régions et cépages oubliés de l'Espagne.

LE VIN

Le Ludovicus provient de la D.O. Terra Alta, située à l'extrême-sud de la Catalogne. Niché dans les montagnes, ce terroir est réputé pour ses très vieilles vignes de grenache, qui produisent des vins fins et complexes. La très forte élévation des vignobles et la composition du sol (de gros cailloux en surface et du calcaire et de la glaise en sous-sol) rendent cette région très unique par rapport à ses voisines plus au nord : les D.O. Priorat et Montsant. Les vignes, plantées par les Romains dans cette zone surplombant la Méditerranée au 3^{ème} siècle, représentent un véritable héritage pour la région.

Ce vin est élaboré à 100% à partir de Grenache et apporte le meilleur de lui-même dans ce Ludovicus. Élevé en barriques de chêne français et américain pendant 4 mois, le fruit est au premier plan avec une belle présence en bouche. Offrant structure et élégance, ce vin à la robe rouge rubis, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs bien mûrs, de fleurs sauvages et d'épices. Des saveurs de mûre et de cerise caractérisent la bouche qui s'achève sur une finale minérale et des tannins enrobés. D'un style résolument méditerranéen, ce rouge gourmand sera parfait avec des aubergines parmigiana ou des raviolis sauce arrabiata.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Grenache
- Age des vignes : 25 ans
- Vinification : 4 mois en fûts de chêne français et américain
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +11096909

