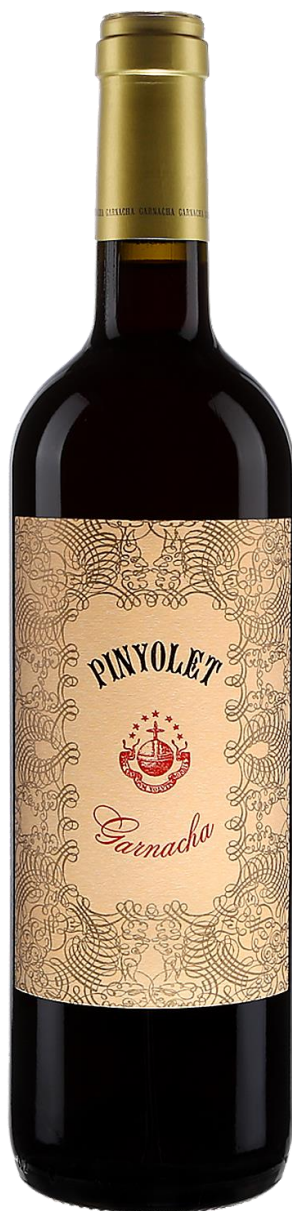




*Coureur
des vignes*



PINOULET GARNACHA

COMPAÑIA DE VINOS DEL ATLÁNTICO

D.O. MONTSANT, 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

La tradition vinicole de l'appellation Montsant remonte à l'empire Romain ! Déjà à cette époque, les qualités exceptionnelles du sol de la région avaient été remarquées. Un "pinyolet" est un caillou provenant de l'érosion des rochers de calcaire que l'on retrouve exclusivement dans les collines supérieures de l'appellation Montsant. Ces cailloux étant à l'origine du côté minéral unique des vins qui en sont issus, le Pinyolet fut nommé en leur honneur. Le climat méditerranéen continental et l'élévation du vignoble (520 mètres) offrent des conditions idéales pour la maturation des fruits, l'acidité étant justement balancée par les nuits fraîches.

Les fruits sont issus de très vieilles vignes de Grenache noir (plantées entre 1946 et 1982) en provenance de la sous-zone hautement qualitative et réputée d'El Masroig, qui partage ses frontières avec Priorat. Les fruits, cultivés sans produits chimiques, sont récoltés manuellement et seules les plus belles grappes et à maturité sont sélectionnées. Ils sont ensuite égrappés et pressés délicatement. La mise en cuves de fermentation se fait par gravité naturelle, sans pompage. Chaque cépage est vinifié séparément. Élevé en barriques de chêne français usagées pendant 6 mois, le fruit est préservé et le bois, très subtil. Voici un cru élégant et raffiné, d'un style très distinct (de par ses notes minérales très présentes), qui met à l'avant-plan un fruit très pur sur une finale soyeuse et florale !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Grenache
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +12666539

