



*Coureur  
des vignes*



# LISTAN NEGRO

## EL GRIFO

### D.O. LANZAROTE, ESPAGNE

#### EL GRIFO

El Grifo est un producteur possédant 61,5 hectares de vignes à Lanzarote, l'île la plus à l'est de l'archipel espagnol des Canaries, située à plus de 1000 kilomètres au sud-ouest de la péninsule ibérique et à 100 kilomètres au large des côtes du Maroc ! Producteur depuis 1775, il est le plus ancien de l'île et l'un des 10 plus vieux d'Espagne ! Il s'agit d'un domaine familial où le travail est entièrement réalisé à la main. Avec son portefeuille très varié, le domaine propose une multitude de vins très représentatifs du terroir ! Bien que sa production soit relativement petite en comparaison à une bodega typique d'Espagne continentale, El Grifo est néanmoins le plus important producteur de la minuscule D.O. Lanzarote.

#### LE VIN

Ce vin est élaboré à partir de raisins de Listán Negro, un cépage indigène cultivé à Lanzarote. Le climat désertique, renforcé par les vents sahariens, et le sol volcanique en font de la viticulture un art exigeant menant à l'élaboration de vins très originaux ! La récolte est effectuée à la main puis les raisins sont placés dans des cuves, sans avoir été écrasés au préalable. La fermentation alcoolique se produit sous une température contrôlée de 24 ° C, avec des remontages plusieurs fois par jour.

Une fois la fermentation terminée, le moût est retiré de la cuve puis pressée immédiatement. Après la fermentation malolactique, il est clarifié et filtré.

En apparence, le vin affiche une belle robe rouge cerise avec des reflets violets. Le nez n'est rien d'autre qu'un mélange intense et fragrant de fruits rouges, sur une profondeur minérale. En bouche, le vin présente une belle harmonie. Frais et doux à la fois, il offre des saveurs fruitées et une finale persistante.

Faible en alcool pour un rouge, ce vin est très facile à boire et s'accordera parfaitement avec n'importe quel plat de pâtes, les viandes blanches et les fromages affinés.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Listán Negro
- Vendanges : manuelles
- Vinification : en cuves
- Sols : d'origine volcanique
- Degré d'alcool : 12,5%

**Code SAQ : +12910634**

