



*Coureur
des vignes*



BARRANC DEL CLOSOS

MAS IGNEUS

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

PIONNIER ET LEADER

Le petit domaine de Mas Igneus comprend 3 vignobles, Costers de l'Ermita à Gratallops, Finca Comellars à Poboleda et Finca La Salanca à Torroja, dans le cœur historique de Priorat. La production, entièrement manuelle, vise à créer des vins balancés, reflétant ce terroir unique et très ancien. Mas Igneus est maintenant considéré comme un leader dans la production de vins de Priorat haut de gamme. Suivant la philosophie de Yolanda Carozo Arxe et de Toni Albet i Noya, la culture des raisins a respecté les rythmes naturels de la Terre, sans utilisation de produits chimiques.

LE VIN

Un vin de Priorat pour à peine plus de vingt dollars peut-il être synonyme de qualité, alors que la plupart des vins de cette DOQ commandent des prix souvent très élevés? La réponse est OUI et pour des raisons fort simples: dans les terrasses et les costers du vignoble de Mas Igneus, sous le soleil intense et le vent frais des montagnes de Gratallops, la Grenache et le Carignan

bénéficient de conditions optimales. Ajoutez à cela un travail à 100% manuel et une très petite production, et vous obtenez un producteur qui n'a que des fruits de qualité exceptionnelle. En fait, une bonne partie des fruits composant le Barranc proviennent des mêmes parcelles que celle de son grand frère, le FA206! Il a simplement été élevé moins longtemps en fût de chêne, afin de mettre l'accent sur le fruit. Aucun compromis sur la qualité n'a été fait, ce qui nous donne au final un vin d'un rapport qualité-prix exceptionnel et fort original. **À acheter à la caisse !**

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 75% Grenache noir, 25% Carignan
- Élevage : 3 mois, chêne français (Tronçais et Allier)
- Sol : schiste « llicorella »
- Altitude : 350-400 mètres
- Âge des vignes : 20 ans
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10857999

