



*Coureur  
des vignes*



# LA VIZCAINA LA POULOSA

## RAUL PEREZ

### D.O. BIERZO, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Raúl Pérez est considéré comme l'un des plus grands vigneron d'Espagne, et également l'un des plus prolifiques, produisant plus d'une trentaine de ses propres vins en plus de superviser plusieurs domaines réputés. Il possède une personnalité discrète et c'est en s'effaçant humblement pour laisser s'exprimer la vigne et son terroir qu'il a paradoxalement gagné son statut de super star du vin ! De Bierzo aux Rias Baixas, en passant par Ribeira Sacra et Monterrei, il signe des vins d'artiste dont la réputation dépasse largement les frontières de son Espagne natale. Pourtant, malgré tout le battage médiatique, bien peu ont réussi à goûter les crus du virtuose, car ses vins ne sont souvent produits qu'à quelques barriques par millésime !

#### LE VIN

Ce Mencia originaire de la D.O. Bierzo, se positionne en bon ambassadeur de la région. L'ensoleillement de la région ainsi que les sols riches en minéraux apportent tous les éléments à la vigne pour qu'elle s'épanouisse au mieux et donne lieu à un cru unique ayant beaucoup à offrir !

Élaboré à partir de vieilles vignes de Mencia quasiment centenaires plantées dans la parcelle de "Loma de Poulosa", il s'agit d'un vin très équilibré et frais, qui se veut une fidèle représentation de son terroir. Le bouquet, intense et complexe, mêle des parfums de framboise mûre, de fleurs séchées et d'épices. En bouche, « La Poulosa » offre des saveurs intenses de baies rouges et d'épices asiatiques. Le côté floral revient sur la finale longue et savoureuse, relevée d'une touche d'anis étoilé et d'une minéralité fort agréable ! L'apport de 10% d'Alicante Bouschet lui confère une acidité vivifiante. Parfait avec un tartare de bœuf ou des côtelettes d'agneau marinées à l'ail.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 90% Mencia, 10% Alicante Bouschet
- Production : 800 caisses
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +12332264**

