



*Coureur
des vignes*



ONIX CLASSIC

VINICOLA DEL PRIORAT

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Vinicola del Priorat est une bodega située dans le petit village historique de Gratallops, à environ 150km au sud-ouest de Barcelone. Créée en 1991 dans le but de regrouper les petites coopératives locales des villages avoisinants (El Lloar, Gratallops, La Vilella Alta and La Vilella Baixa), la bodega détient 205 hectares de vignes répartis sur 300 petites parcelles ! Cette diversité permet aux vignerons de réaliser des vins très qualitatifs et abordables. C'est la seule coopérative formée par les agriculteurs du Priorat qui gère tous les processus de vin, de la culture de la vigne à la commercialisation finale. Depuis des années, la bodega allie modernité et tradition afin de produire des vins uniques, bien représentatifs du style "Priorat", qui gagnent à être connus !

LE VIN

Vinicola del Priorat nous propose un cru blanc rare et unique, à l'image de sa région ! Élaboré à partir de Grenache blanc et de Macabeo, ce vin est le fruit de l'assemblage des meilleures parcelles que possède la bodega. Les deux cépages qui le composent sont très bien adaptés au terroir et évoluent sur un sol appelé «llicorella», un mélange d'ardoise et de quartz unique à

cette région de la péninsule ibérique. La qualité est en partie due à ce sol et au microclimat dont la région bénéficie. À l'œil, l'Onix Clàssic Blanc dévoile une robe jaune pâle lumineuse avec de légers reflets verts, indiquant qu'il s'agit d'un vin jeune. Fidèle aux typicités des vins blancs du Priorat, il offre un bouquet très frais et équilibré suggérant des arômes délicats d'amandes, de pommes, de poires et même de fruits tropicaux, traduisant l'ensoleillement de la région. En bouche, le vin est onctueux et délicat. L'acidité qu'il comporte et les saveurs de fruits blancs qu'il laisse percevoir lors de la finale lui donnent un côté très rafraîchissant et agréablement désaltérant. Ce vin peut être dégusté seul à l'apéro, mais il s'accordera merveilleusement bien avec les fruits de mer.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 60% Grenache blanc, 40% Macabeo
- Sol : "llicorella" (ardoise)
- Production : 8000 b^les
- Élevage : en cuves inox
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 12797854

