



*Coureur
des vignes*



ROST

MAS IGNEUS

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

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 son co-propiétaire, le producteur catalan Albet i Noya, pionnier de la production de vins agrobiologiques en Espagne, la culture des raisins a respecté les rythmes naturels de la Terre, sans utilisation de produits chimiques.

LE VIN

Voici le petit dernier de la famille de Mas Igneus ! Disposé en terrasses, les vignobles de Mas Igneus sont inondés de soleil et rafraîchis par un vent frais provenant des montagnes. Les cépages Grenache et Carignan disposent de toutes les conditions climatiques nécessaires à leur épanouissement. Le travail manuel et l'attention au détail ont donné un cru équilibré et bien fait, produit en très

petites quantités. Les fruits proviennent des mêmes parcelles que ceux qui ont servis à élaborer son grand frère, le Barranc del Clossos, réputé pour sa qualité de fruit exceptionnelle. Celui-ci n'a juste pas été élevé en fûts de chêne, afin d'apporter une touche de fraîcheur supplémentaire. Voici un vin de Priorat plus qu'accessible qui ne néglige pas la qualité pour autant ! Arborant une robe rubis sombre, il offre un nez puissant aux effluves de chocolat noir, de réglisse et d'épices. Avec ses notes minérales discrètes, ce rouge synonyme de légèreté, se traduit par une bonne acidité et des tannins fermes. La bouche ample et texturée se termine dans une finale persistante, faisant de ce vin l'allié des viandes telles que le porc ou l'agneau !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 75% Grenache, 25% Carignan
- Vinification : en cuves inox
- Sol : schiste « llicorella »
- Altitude : 350-400 mètres
- Âge des vignes : 30-50 ans
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13105961

