



*Coureur
des vignes*



PETIT CAUS BLANC

CAN RAFOLS DELS CAUS

D.O. PENEDES, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

En 1979, Carlos Esteva part vivre dans le domaine de son grand-père, Can Ràfols dels Caus. Il décide de s'impliquer dans la production de vins de qualité, de corps et d'âme, en respectant les caractéristiques du paysage environnant et l'architecture de l'époque. Son arrivée dans le Garraf n'était rien de moins qu'une révolution ! La gestion de nouvelles variétés et méthodes de culture, furent un pari décisif qui s'avéra payant ! Depuis les vins de caractère qui y sont produits donnent une identité unique à son domaine viticole. Le paysage unique du Massís del Garraf contribue également à son succès. Les vins sont essentiellement biologiques.

LE VIN

Voici un assemblage de Xarel-Lo et de Macabeo provenant du Massís del Garraf, dans la D.O. Penedès. Répertoire comme l'un des sites les plus singuliers du littoral méditerranéen, la zone est connue pour son relief et ses sols pauvres localisés sur une base calcaire.

Les raisins, cultivés sur de vieilles vignes depuis de nombreuses années, sont récoltés à la main. Ils sont ensuite manipulés minimalement afin d'en préserver toute la qualité. La fermentation se fait de

manière traditionnelle sans addition de levures, dans des cuves inox et de béton. Alors que le Xarel-lo fournit la rondeur, le Macabeo apporte l'élégance et la profondeur au vin. La cuvée contient aussi 10% de cépages « secrets » qui sont en fait des variétés traditionnellement plantées à travers le vignoble.

Il en résulte un cru à la robe jaune-vert et aux arômes développés. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs et de brioche. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, ce blanc laisse percevoir des saveurs de pommes poires et de fleurs blanches. En bouche, il fait preuve d'une bonne acidité et offre une texture délicate qui se prolonge dans une finale minérale étonnante et soutenue. Le style unique de ce Penedès se mariera parfaitement avec les poissons à chair blanche, les risottos et la cuisine orientale !

DONNEES TECHNIQUES

- Cépages : Xarel-Lo, Macabeo
- Élevage : inox et béton
- Alcool : 13%



Code SAQ : +13565553

