



*Coureur
des vignes*



TERRAPRIMA ROUGE

CAN RAFOLS DELS CAUS

D.O. Penedès, 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 Massis del Garraf contribue également à son succès. Les vins sont essentiellement biologiques.

LE VIN

Voici un assemblage de Cabernet Franc, Grenache et Syrah, provenant du Massis 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 ajout

de levures, puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Alors que le Grenache et la Syrah apportent pureté de fruit et structure, le Cabernet Franc amène un côté épicé et de la profondeur au vin. Intense et complexe, le nez s'ouvre sur des notes de fruits des bois, d'épices et de réglisse. Au palais, il offre une texture souple et délicate, dont les tanins sont bien intégrés et parfaitement fondus grâce à l'élevage en fûts de chêne. La finale est longue et minérale, faisant de ce rouge, un vin rafraichissant et léger. Le style unique de ce Penedès se mariera parfaitement avec les charcuteries, fromages à pâte dure et saucisses, mais aussi avec les desserts à base de noix, fruits secs et chocolat !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Cabernet Franc, Grenache, Syrah
- Élevage : 12 mois en fûts de chêne français
- Alcool : 14%

Code SAQ : +13565490

