



*Coureur  
des vignes*



# TOCAT DE L'ALA NEGRE

## COCA I FITO

### D.O. EMPORDÀ, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Les deux frères, Toni et Miquel, sont à l'origine de la maison portant leur nom. Ils ont choisi des vignobles au sol particulièrement minéral (granite et calcaire), situés à Marça et Capçanes, pour mener à terme leur projet de créer des vins singuliers, offrant à la fois délicatesse et panache. L'altitude des parcelles, variant de 320 à 350 mètres, ainsi que le climat méditerranéen sec et chaud en font également un terroir parfait pour les cépages qui composent leurs crus !

#### LE VIN

Le Tocat de l'Ala Negre est issu d'une sélection de parcelles localisées dans différents villages de la région haute d'Empordà. Les raisins sont cultivés le plus naturellement possible et la cueillette se fait à la main. De vieilles vignes Grenache et de Carignan avec un soupçon de Syrah sont à l'origine de ce nouveau vin, très axé sur la qualité. Elles sont cultivées, sur des sols composés de calcaires, silex et ardoise, selon des méthodes de culture « intégrées » durables. Il en résulte un concentré de fruit, fraîcheur et minéralité bien affirmé !

Les raisins sont récoltés à maturité optimale afin d'obtenir une bouche fine mais

riche en saveurs. Ils sont ensuite vinifiés séparément pour que les caractéristiques de chaque cépage puissent s'exprimer pleinement. Le nez présente des arômes vibrants de petits fruits noirs, marqué par la cerise et une touche subtile de cardamome. La bouche, dans la même continuité, offre des saveurs pleines et juste ce qu'il faut d'acidité ! Les méthodes de vinification incorporent une courte période d'élevage en fûts de chêne français (4 mois), qui aide à arrondir le vin et assouplir les tanins. Avec sa finale persistante, on a ici à un accord parfait pour les plats à base d'agneau et de canard ! Voici un bel ambassadeur de la D.O. Empordà, région encore trop méconnue malgré ses vins étonnants qui se boivent sans soif !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 55% Carignan, 35% Grenache, 10% Syrah
- Élevage : 4 mois en fûts de chêne français
- Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : +13574652**

