



*Coureur  
des vignes*



# COM GAT I GOS WHITE

## BARONIA DEL MONTSANT

### D.O. MONTSANT, ESPAGNE

#### BARONIA DEL MONTSANT

Baronia del Montsant a été créé en 1998 dans le magnifique village de Cornudella de Montsant, avec comme philosophie bien définie d'offrir des vins différents et exclusifs pouvant satisfaire les palais les plus exigeants, sans compromis sur la qualité ! La tradition vinicole de l'appellation Montsant remonte à l'empire Romain ! Déjà, les qualités exceptionnelles du sol avaient été remarquées, le typique "llicorella" (zone de schiste friable) et les "Codols" (galets) qui le composent procuraient aux vins de Montsant une signature unique et une fraîcheur rare pour un climat aussi chaud et aride.

#### LE VIN

La gamme « Com gat i gos » (« comme chien et chat ») est l'un des ajouts les plus récents et amusants à la famille de vins de Baronia del Montsant. L'objectif de cette cuvée est d'améliorer le fruit et la fraîcheur de la variété blanche indigène locale : le Grenache blanc. Un ajout de 20% de Garnacha Peluda N (« grenache poilue »), une mutation velue du Grenache N, est réalisé pour complexifier la palette d'arômes.

Les raisins sont ramassés manuellement sur des vignes de 25 ans d'âge, et une fois

dans la cave, les grappes les plus saines et les plus mûres sont sélectionnées. Avant la fermentation alcoolique, une macération pelliculaire est réalisée pendant 6 heures à 8°C afin de préserver les arômes variétaux. Chaque cépage fermente et macère à une température contrôlée de 14°C. Ensuite, le "Com gat i gos" est légèrement filtré avant l'embouteillage.

Correspondant parfaitement au profil qu'ont voulu lui donner Carlos Macias et Xavier Canals, ce vin traduit la jeunesse et la vivacité. Fidèle aux effluves perçues au nez; en bouche, c'est un véritable défilé de fleurs blanches et de fruits jaunes s'étirant sur des notes tropicales. Le vin est incroyablement élégant et frais. La finale, courte mais désaltérante, viendra balancer le côté gras d'un poisson comme le saumon ou le thon préparé en tartare!

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 80% Grenache blanc, 20% Garnacha Peluda
- Sol : schiste friable (Llicorella) et cailloux (Codols)
- Élevage : en cuves inox

**Code SAQ : + 13574564**

