



*Coureur  
des vignes*



# COM GAT I GOS NEGRE

## 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 de donner une expression différente à l'assemblage classique de Grenache Noir et de Carignan grâce à un ajout de 20% de Garnacha Peluda. Le grenache poilu, cépage indigène peu connu, est une mutation velue du Grenache. Il a été incorporé pour apporter de la fraîcheur au vin car sa peau plus épaisse protège des excès du soleil et procure aux

fruits une acidité plus élevée que celle du Grenache. Les raisins sont ramassés manuellement sur des vignes de 15 à 35 ans. Chaque cépage macère séparément à une température contrôlée de 24°C, en cuves inox pour un maximum de pureté des arômes! Par la suite, la fermentation malolactique est effectuée pour assouplir la texture du vin. Toujours séparément, chaque variété est élevée 5 mois en fûts choisis selon le degré de chauffe le plus approprié et l'origine du chêne (70% des forêts de l'Allier, Tronçais et Centre et 30% des forêts américaines du Tennessee). Le boisé de cette véritable bombe de fruit s'en trouve ainsi parfaitement dosé lors de l'assemblage final. Redoutablement efficace, le petit prix de ce "com gat i gos" en fera un fidèle compagnon de tous les jours! À découvrir avec la bavette de bœuf ou le boudin aux pommes.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 50% Grenache, 30 % Carignan, 20 % Garnacha Peluda N
- Sol : schiste friable (Llicorella) et cailloux (Codols)

**Code SAQ : +13574556**

