



*Coureur
des vignes*



BABOIX

BUIL & GINÉ

D.O. MONTSANT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Buil i Giné est le projet personnel de Xavi Buil i Giné. À la fin des années 90, lorsque jeune diplômé de commerce il annonce son intention de fonder une bodega dans sa terre natale de Priorat, ses camarades d'université ne comprennent pas sa motivation de retourner à la campagne. Des années plus tard, Buil i Gine a le vent dans les voiles, reconnu mondialement pour ses vins de Priorat plus fins et plus souples que la moyenne. L'amour inconditionnel de Xavi pour le terroir l'a poussé à découvrir d'autres appellations d'exception. À Montsant, Rueda et Toro comme à Priorat, la fine pointe de la technologie est mise au service de savoir-faire ancestral pour permettre la pleine expression du terroir et l'élaboration de vins élégants.

LE VIN

Le Baboix est un assemblage original de vieilles vignes de Grenache, Carignan, Tempranillo, Cabernet Sauvignon et de Merlot, dans la plus pure tradition de la D.O. Montsant. Les vignes sont cultivées en terrasses, ce qui optimise l'ensoleillement tout au long de la journée. Les raisins proviennent de 5 terroirs, soit Falset, Marça, Masroig,

Capçanes, et Els Guaimets. Chacune de ces parcelles possède ses propres caractéristiques qui apportent au Baboix toute sa complexité et son originalité ! La fermentation de chacune des variétés est faite séparément. Il s'en suit un vieillissement en barriques de chêne français et américain pendant 12 mois. Afin de préserver toutes ses qualités organoleptiques, le vin ne subit qu'une très légère filtration. Il est par la suite embouteillé et vieilli pendant au moins deux ans en bouteille. Son bouquet complexe marie les arômes de fruits noirs et de boisé, s'exprimant dans un nez intense et épicé. Sa bouche est fruitée, bien en chair, avec des tannins fondus sur une longue finale soyeuse. Il est prêt à boire maintenant, mais possède un potentiel de garde de 5-7 ans !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache, Carignan, Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot
- Vinification : 12 mois en fût de chêne français et américain
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +10856355

