



*Coureur
des vignes*



GALENA

DOMINI DE LA CARTOIXA

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

La réputation de ce micro producteur a en effet littéralement explosé au début des années 2000. Les vins de Domini de la Cartoixa sont beaucoup plus subtils, plus frais et raffinés que la moyenne des vins de Priorat car la mission du producteur est de produire les vins les plus élégants de toute l'appellation, en n'utilisant que les meilleurs fruits des meilleures parcelles, déclassant tout le reste. Cette mission semble accomplie, car l'engouement pour le Galena et le Clos Galena (son grand frère) est phénoménal à travers le monde !

LE VIN

Le Galena provient de la zone d'El Molar, hautement réputée pour la qualité et l'originalité de son terroir. Celui-ci est une sous-région de Priorat plus tempérée que la moyenne, car plus directement exposé au vent, ce qui permet d'obtenir des raisins d'une meilleure acidité naturelle. Représentatif du style Priorat, ce vin est issu de très vieilles vignes. Tout est fait à la main, des vendanges à la mise en bouteille ! Aucun pesticide ou produit chimique n'a été utilisé dans l'élaboration de ce vin si particulier, à la production annuelle minuscule (1600 bouteilles). D'une

fraicheur certaine et d'une élégance rare, ce vin offre une belle complexité aromatique. Au nez, on détecte des notes de prune, cerise, raisins de Corinthe et tabac, qui laissent place en bouche à un délicieux mélange fruité et légèrement épicé. Voici un superbe Priorat, qui peut aisément se comparer à ses confrères du double du prix ! Si vous ne croyez pas à la très grande qualité de ce vin, il ne vous reste plus qu'à y goûter ! A essayer avec un gigot d'agneau ou du bœuf braisé à la bière.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache 35 %, Cabernet sauvignon 25 %, Merlot 25 %, Carignan 15 %
- Vinification : 12 mois en fûts de chêne français (80%) et américain (20%)
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +10860901

