



*Coureur  
des vignes*



# FA 206 MAS IGNEUS

## D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

### LE PRODUCTEUR

Le petit domaine de Mas Igneus comprend 3 vignobles, Costers de l'Ermita à Gratallops, Finca Comellars à Poboleda et Finca La Salanca à Torroja, dans le cœur historique de Priorat. La production, entièrement manuelle, vise à créer des vins balancés, reflétant ce terroir unique et très ancien. Mas Igneus est maintenant considéré comme un leader dans la production de vins de Priorat haut de gamme. Suivant la philosophie de son co-proprétaire, le producteur catalan Albet i Noya, pionnier de la production de vins agrobiologiques en Espagne, la culture des raisins a respecté les rythmes naturels de la Terre, sans utilisation de produits chimiques.

### LE VIN

Disposés en terrasses, les vignobles de Mas Igneus sont inondés de soleil et rafraîchis par un vent frais provenant des montagnes de Gratallops. Les vieilles vignes de Grenache et de Carignan bénéficient de conditions optimales et ne peuvent que fournir une qualité de fruit exceptionnelle ! Le travail et l'attention au détail portés lors de chaque étape donnent lieu à un cru produit à seulement 1800

caisses, d'une qualité incomparable pour le prix.

Le FA 206 tire son nom des barriques dans lesquelles il a été élevé : Fusta Allier (fût de chêne de l'Allier en Catalan) de deuxième année pendant 06 mois = FA 206.

Arborant une robe rubis sombre, il offre un nez complexe d'où émanent de subtiles notes florales et minérales. En rétro olfaction, il s'affirme par des saveurs de mûre, de pruneau et de muscade. Ce rouge exprime une agréable fraîcheur et une texture dotée de tannins fermes. Il révèle une bouche ample qui soulignera parfaitement le gibier, particulièrement la viande de cerf.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Grenache noire, 20% Cariñena, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne français puis 18 mois en bouteille
- Production : 1800 caisses
- Altitude : 350-400 mètres
- Degré d'alcool : 15%

**Code SAQ : +10358671**

