



*Coureur
des vignes*



EXCELSUS

VINA HERMINIA

D.O.C.A RIOJA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Viña Heminia fut fondée en 1997, issue d'un partenariat entre Viñedos de Aldeanueva, oeuvrant dans l'industrie vinicole depuis la fin du 19e siècle, et Luis Caballero (possédant Emilio Lustau). Situés dans la zone de « La Rioja Baja », les vignobles de Viña Herminia possèdent un avantage sur ceux des autres zones de La Rioja : l'altitude. Au pied des Pyrénées, les raisins peuvent murir à point, lentement, tout en préservant leur fraîcheur, grâce aux grands écarts de température entre le jour et la nuit.

LE VIN

Située au nord-est de l'Espagne, la célèbre région de Rioja est ambassadrice des meilleurs vins espagnols depuis des siècles. Le Tempranillo et la Grenache y sont rois, produisant des vins harmonieux et concentrés, pouvant vieillir très longtemps!

L'Excelsus possède un bouquet intense de fruits mûrs avec une bouche riche, charnue, aux saveurs franches et à la longue finale. Il combine élégance et concentration de fruit au style classique des grands vins de Rioja. Cette balance parfaite a été obtenue par la sélection méticuleuse des cépages locaux - 50% Tempranillo et

50% Grenache - ainsi qu'un vieillissement attentionné pendant huit mois en barriques neuves de chêne français. Il est prêt à boire dès maintenant, mais il continuera de se bonifier jusqu'à huit ans. Il est parfait avec les viandes rouges et les fromages ou servi seul.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 50% Grenache, 50% Tempranillo
- Élevage : 8 mois en fûts français neufs
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +12278296

