



*Coureur
des vignes*



MAS CATALA

BUIL & GINÉ

TERRA ALTA, 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

Mas Catala est le tout dernier projet de Xavi, bien connu au Québec pour ses vins du Priorat, Montsant et Rueda. Il désirait depuis longtemps produire des vins dans la région montagneuse voisine du Priorat: Terra Alta. Il a donc créé Mas Catala en 2013 dans le but de faire découvrir ce terroir historique qui se dessine le

long du fleuve Ebre et dont la qualité et la typicité des vins étaient un secret bien gardé.

On retrouve dans la région de très vieilles vignes de Grenache et de Syrah qui s'épanouissent à merveille dans un climat aux étés chauds et aux hivers froids! Terra Alta signifie "haute terre" et il faut aussi dire que les soirées d'été sont tempérées vu l'altitude des parcelles. Tout cela est excellent pour l'acidité et permet de produire des vins élégants et invitants!

Le Mas Catala possède des arômes de fruits mûrs aux accents de cerise relevés par des notes épicées et subtilement florales. Il se démarque par sa fraîcheur, sa balance exemplaire et sa pureté de fruit prolongée jusqu'en finale. Il sera parfait à l'apéro avec les saucissons ou au repas avec le magret de canard ou l'agneau!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah
- Terroir : cordillères calcaires
- Climat méditerranéen
- Vinification : cuves inox
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +13566257

