



*Coureur
des vignes*



JASPI NEGRE

COCA I FITO

D.O. MONTSANT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Les deux frères, Toni et Miquel, sont à l'origine de la maison portant leur nom. Ils ont choisi des vignobles au sol particulièrement minéral (granite et calcaire), situés à Marça et Capçanes, pour mener à terme leur projet de créer des vins singuliers, offrant à la fois délicatesse et panache. L'altitude des parcelles, variant de 320 à 350 mètres, ainsi que le climat méditerranéen sec et chaud en font également un terroir parfait pour les cépages qui composent leurs crus !

LE VIN

Ce vin rouge DO Montsant est fait avec des raisins provenant de divers vignobles ayant des compositions minérales différentes. Il a été élaboré pour satisfaire à une large gamme de palais. Il est agréable avec une identité claire propre à la D.O. Montsant.

Les raisins sont cultivés le plus naturellement possible et la cueillette se fait à la main. Le Grenache, le Cabernet, le Carignan et le Tempranillo qui le composent sont vinifiés séparément afin que les caractéristiques de chaque cépage puissent s'exprimer pleinement. Son nez présente des arômes vibrants de petits fruits noirs, avec des notes légèrement épicées et balsa-

miques. Sa bouche, aux saveurs riches et pleines, offre juste ce qu'il faut d'acidité et de tannins pour obtenir un vin équilibré qui se boit sans soif. Le Jaspi est un parfait ambassadeur de la D.O. Montsant, région encore trop méconnue offrant des vins étonnants à un bon rapport qualité-prix!

Avec ce rouge aromatique à souhait, texture & plaisir aromatique seront au rendez-vous et accompagneront divinement bien les brochettes de bœuf, le chorizo et le confit de canard !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 40% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carignan, 10% Tempranillo
- Élevage : 3 mois en fûts de chêne français et américains
- Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : + 11387351

