



*Coureur  
des vignes*



# RUXE RUXE

## COCA I FITO

### D.O. RIBEIRA SACRA, 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

Les vieilles vignes de Mencia qui composent ce vin proviennent des pentes escarpées des gorges de la rivière Sil, en Galice (Nord-Ouest de l'Espagne). Les vignobles de la région sont parmi les plus vertigineux au monde. Les vignes sont plantées sur des sols d'ardoises (Xisto) décomposés qui procurent au vin ce côté minéral qui a rendu célèbre la D.O. Ribeira Sacra.

Les raisins sont récoltés à maturité optimale pour mettre à l'avant-plan un terroir hautement singulier qui ne ressemble en rien à ceux de Bierzo ou Valdeorras. Ce 100% Mencia est vinifié ici sans aucun

apport de fûts de chêne, afin de démontrer pleinement la pureté de fruit que peut offrir ce grand cépage en Ribeira Sacra ! Il en résulte un vin d'artisan, à très forte personnalité : des effluves de violettes, de cerises et d'épices côtoient une bouche très fine aux tanins souples et à dominance de petits fruits rouges. La finale est soyeuse, avec une acidité bien équilibrée. Le Ruxe Ruxe est décidément plus près du style d'un pinot noir bourguignon que d'un Bierzo, et c'est exactement ce que recherche le producteur !

Voici un bel ambassadeur de la D.O. Ribeira Sacra, région encore trop méconnue malgré ses vins étonnants qui se boivent sans soif ! Idéal avec : viandes rouges grillées, poivrons rouges rôtis, tataki de thon, fromage Manchego.

#### DONNEES TECHNIQUES

- Cépages : Mencia
- Élevage : inox Vendanges : manuelles
- Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +14963182**

