



*Coureur
des vignes*



THE FLOWER AND THE BEE

COTO DE GOMARIZ

D.O. RIBEIRO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Dans les années 1970, Ricardo Carreiro Ameijeiras, à la tête du vignoble, structure les vignes avec des variétés indigènes seulement. À l'époque considéré comme le premier vignoble mécanisé de la région, le vigneron jette les bases de ce qui deviendra la cave familiale Coto de Gomariz. Dans les années 2000, c'est son fils qui reprend les rênes et modernise l'entreprise tout en lui donnant un caractère international. Aujourd'hui, la cave dispose de 33 hectares de vignes dans la vallée de Avia dont 24 dans le village de Gomariz. La plupart des terrains sont cultivés en biodynamie et dans le respect de l'environnement. Le terroir offrant des qualités de sols exceptionnelles, qu'il s'agisse de crus issus de vieilles vignes ou non, les vins sont reconnus pour leur caractère unique.

LE VIN

Au XVIème siècle, Ribeiro, en Galice, était une région vinicole très prisée. Ses vins blancs étaient particulièrement célèbres mais lentement leur popularité connut un déclin et la production ralentit jusqu'à ce que les grands vins de Ribeiro soient oubliés par le monde. Les gens du pays n'oublièrent cependant jamais

l'héritage de vinification et le savoir-faire de la région...

Voici une cuvée synonyme de simplicité, élevée en cuve d'acier inoxydable. Le vin est élégant et frais, marqué par des fruits blancs et de miel. Cette richesse d'arômes est en partie due au Godello. La Treixadura lui confère une bouche ample et toute en rondeur. Ce cépage indigène de la Galice connaît une maturation plus lente, faisant de lui une variété presque tannique, avec une amertume très subtile. La finale est très minérale, due aux influences maritimes dont bénéficie la région. A savourer comme tel, avec des salades d'été ou des tartes aux légumes. Ce vin est aussi surprenant avec des crevettes tempura !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Treixadura et Godello
- Sols : granite, schiste et argile
- Élevage : cuves inox
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : + 13632226

