



*Coureur
des vignes*



BRISAT VIN ORANGE

CAN RAFOLS DELS CAUS

D.O. Penedès, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

En 1979, Carlos Esteva part vivre dans le domaine de son grand-père, Can Ràfols dels Caus. Il décide de s'impliquer dans la production de vins de qualité, de corps et d'âme, en respectant les caractéristiques du paysage environnant et l'architecture de l'époque. Son arrivée dans le Garraf n'était rien de moins qu'une révolution ! La gestion de nouvelles variétés et méthodes de culture, furent un pari décisif qui s'avéra payant ! Depuis les vins de caractère qui y sont produits donnent une identité unique à son domaine viticole. Le paysage unique du Massis del Garraf contribue également à son succès. Les vins sont certifiés biologiques.

LE VIN

Répertorié comme l'un des sites les plus singuliers du littoral méditerranéen, le Massis del Garraf est une zone de la D.O. Penedes connue pour son relief et ses sols pauvres localisés sur une base calcaire.

À partir de xarel-lo des parcelles du "Vinya del Pou Sec", le domaine élabore ce vin qui révèle tout son potentiel par l'incorporation de toutes les parties du raisin qui sont normalement séparées dans les vins blancs. Après le pressage, il s'en suit un mécération du moût avec les peaux, les

pépins et la raffle pendant quelques jours. La fermentation se fait à partir des levures naturelles dans des fûts d'origines différentes et des amphores en argile. Les sols calcaires et la proximité du vignoble et de la Méditerranée expliquent le caractère salin et marin de la cuvée alors que le contact prolongé avec les peaux lui procure une trame tannique propre aux vins oranges. En résumé, cette réinterprétation moderne de la tradition catalane des vins de macération pelliculaire offre le meilleur des deux mondes!

À la recherche de richesse d'arômes, de volume et d'équilibre en bouche, Can Rafols dels Caus arrive ici à créer un vin très gastronomique. Il accompagnera le jambon sec et autres tapas, mais pourra soutenir les mets plus élaborés comme le risotto aux champignons.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Xarel-Lo
- Élevage : fûts de chêne, d'acacia et de châtaigne / amphores
- Alcool : 12,5%

Code SAQ : +14704359

