



*Coureur
des vignes*



PETIT CAUS ROUGE

CAN RAFOLS DELS CAUS

D.O. PENEDES, 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 plus écologiques, furent un pari décisif qui s'avéra payant ! Depuis, les vins de caractère qui y sont produits donnent une identité unique à Can Ràfols dels Caus. Les vins sont essentiellement biologiques depuis des décennies et la production reste à taille humaine.

LE VIN

Voici un assemblage de Merlot, Syrah, Cabernet franc et d'Ull de Llebre, nom catalan du Tempranillo, provenant du maintenant célèbre terroir du Massis del Garraf, dans la D.O. Penedès. Répertorié comme l'un des sites les plus singuliers du littoral méditerranéen, la zone est connue pour son relief et ses sols pauvres localisés sur une base calcaire. Les raisins, cultivés sur de vieilles vignes depuis de nombreuses années, sont récoltés à la main. Ils sont ensuite manipulés minimalement afin d'en

préserver toute la qualité. La fermentation se fait de manière traditionnelle sans ajout de levures. Dans une recherche d'un fruité sans aucun maquillage, le vin est élevé en cuve inox et il n'y a aucun ajout de sulfites.

Alors que le Tempranillo et la Syrah apportent pureté de fruit et structure, le Cabernet Franc et le Merlot amènent un côté épicé et de la profondeur au vin. Intense et complexe, le nez s'ouvre sur des notes de fruits des bois, d'épices et de réglisse. Au palais, il offre à la fois une texture ample et délicate. La finale est longue et fruitée, faisant de ce rouge un vin rafraîchissant et polyvalent. Le style unique de ce Penedès se mariera parfaitement avec les charcuteries, fromages à pâte dure et saucisses, mais aussi avec une célèbre paëlla catalane.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Merlot, Syrah, Cabernet franc, Tempranillo
- Élevage : cuve inox
- Alcool : 14%



Code SAQ : + 15145691

