



Negre Tradicio BIO

12485623

Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes.

- 1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest.
- 2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale.
- 3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768.
- 4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qui soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Can Feixes
Région vinicole	Penedès	Cépage(s)	merlot, petit verdot, cabernet sauvignon
Appellation	D.O. Penedès	Conservation	Environ 10 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil	Rouge rubis profond
Nez	Bouquet complexe de fruits bien mûrs (bleuet et mûre) avec des notes de pétales de roses, de prune, vanille, tabac blond suivi à l'aération d'arômes de cèdre et d'anis.
Bouche	On retrouve en bouche les arômes intenses du nez. Le style est plus marqué par la finesse et l'élégance que par la puissance. Bel équilibre sur des tannins fondus.
Accord mets/vin	Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.
Commentaires	Sucre résiduel: 1 g/L Vignoble biologique - Récolte à la main - Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. - Égrappage, macération et fermentation en cuve inox thermo-régulée - Élevage : 7 mois en cuve inox + 12 mois en petites barriques française + 6 mois en bouteille avant la mise en vente

Biologique.

En une ligne

Vin toute en finesse dans un style rappelant Bordeaux par son côté classique et raffiné.