



Exedra negre

ROU933

Historique

Depuis 1843, la famille Puiggros produit des vins à Odena dans la région de Catalogne. À l'origine, ces vins n'étaient destinés qu'à la famille et aux amis. Avec le temps, la famille réalise que le produit de ses vignes et ses techniques vinicoles exemplaires valaient la peine d'être partagés.

Avec un dévouement sincère envers le terroir et les cépages autochtones qui y poussent, la famille Puiggros continue de découvrir des moyens de libérer toute la magie qui se trouve dans leur terre. En commençant par une agriculture consciente et propre dans le vignoble, ils ne récoltent à la main que les meilleurs fruits pour leur production et fermentent chaque parcelle séparément avec différentes méthodes pour accentuer ce que les vignes ont à dévoiler : certaines en cuve d'inox et beaucoup en amphore d'argile de différentes tailles. Selon les lots, le vin passe en fûts de chêne pour un vieillissement supplémentaire, tout en minimisant l'utilisation de soufre jusqu'à la mise en bouteille.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Bodegas Puiggros
Région vinicole	Catalogne	Cépage(s)	grenache
Appellation	D.O. Catalunya	Conservation	5 à 7 ans
Service	15 – 17 °C		

Description

Oeil	Rouge cerise brillant
Nez	Nez expressif aux notes intenses de framboise et baies sauvages avec des pointes d'épices et de caramel.
Bouche	Intense, élégant, harmonieux, bonne acidité et savoureux.
Accord mets/vin	Idéal avec le gibier, les plats de riz, ragoûts, pâtes, poissons gras et fromages.

Commentaires Terroir: calcaire et gypse

Vinification: Récolte manuelle des raisins et fermentation naturelle en amphores d'argile et cuves de ciment. Le vin est ensuite déplacé en amphores de 380L et 720L pour la fermentation malolactique et un vieillissement de 10 mois. Vin non filtré.

Sucre résiduel: 0,24 g/L
Vegan

En une ligne