



● Impressionnant orange

ROU939

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 viticoles 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	Puiggros
Région viticole	Catalogne	Cépage(s)	100% grenache blanc
Appellation	D.O. Catalunya	Conservation	2-3 ans
Service	8 - 10°C		

Description

Oeil

Robe orange légèrement trouble

Nez

Notes aromatiques intéressantes d'agrumes (mandarine, pamplemousse) avec des notes d'herbes médicinales (thym, eucalyptus) et d'épices (girofle, muscade). Pointes florales (violette et rose).

Bouche

Début de bouche orienté sur la douceur qui évolue graduellement vers un vin ayant du corps et de la structure.

Accord mets/vin

Idéal avec les poissons gras (saumon, thon, maquereau) et les viandes blanches. S'accorde également avec les fromages crémeux.

Commentaires

Sols argilo-calcaires à une altitude de 450-650 mètres. La récolte se fait manuellement, après quoi il a une macération pelliculaire pendant 5 mois. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes dans des amphores de 800 litres. L'élevage de ce vin de Bodegas Puiggros se fait sur lies, et dure 4 mois en amphores. Le vin est non-filtré et sans sulfites ajoutés. Sucre résiduel: 0.13 g/l

En une ligne