



# Echinops 2021

Dom Brial



Créée en 1923, Dom Brial est une cave coopérative regroupant les vignerons de Baixas et des communes environnantes. Au cœur d'un paysage typique de l'arrière pays méditerranéen, Dom Brial rassemble de nombreux exploitants qui font la qualité et le dynamisme de la région viticole du Roussillon.

La complémentarité, celle de la vigne et de la nature qui l'entoure, de l'amandier, à l'olivier, du thym à l'Échinops, ce chardon bleu qui offre au paysage du sud une teinte bleue argentée si particulière. Cette cuvée rend hommage à la vie florale et animale, à cette symbiose au sein des vignobles Dom Brial forts de leur engagement à l'écoute de la Terre et des Hommes.

**Producteur :** Dom Brial

**Pays :** France

**Région :** Languedoc

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Millésime:** 2021

**Cépages:** Grenache noir, Syrah

**Taux d'alcool:** 13%

**Format:** 750 ml

## SAQ

Code S.A.Q.: 15067136

Prix (licencié): 19,57\$

Prix (particulier): 22,50\$

## VITI-VINI

### Type de sol

Hautes terrasses de galets roulés au sol argileux. Certifié en agriculture biologique.

### Vinification

Différentes macérations pour extraire le meilleur de chaque cépage : Macération traditionnelle, pré fermentaire à froid et carbonique (vendange manuelle).

Vinification en cuve, remontages récurrents, décuvage, fermentation malolactique, soutirage et assemblage.

### Élevage

Élevage en cuve inox.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Belle robe de couleur pourpre aux reflets violines. Le nez présente des notes fruitées de cerise et fruits noirs légèrement relevées d'une pointe d'épices. En bouche les tannins sont soyeux et le vin offre un très bel équilibre.

### Accords vins et mets

À déguster en apéritif pour accompagner des tapas, un plateau de charcuterie ou encore des grillages.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.