



El Cami 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: 100% Syrah

Taux d'alcool: 12,5%

Format: 750 ml

SAQ

Code S.A.Q.: 15066846

Prix (licencié): 19,22\$

Prix (particulier): 22,10\$

VITI-VINI

Type de sol

Association de deux terroirs, les hautes terrasses de galets roulés au sol argileux et les arènes sablo-limoneuses.

Vinification

La fermentation alcoolique se fait en cuve inox avec des températures régulées pour conserver les arômes. Sans sulfites ajoutés.

Élevage

Élevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

La robe est rouge grenat aux reflets bleutés. Au nez on découvre de jolies notes de petits fruits rouges dominés par la groseille. La bouche est ample et gourmande avec une finale tout en rondeur.

Accords vins et mets

Idéal en apéritif pour accompagner des tapas méditerranéennes, une Escalivade (légumes d'été grillés) ou des brochettes au romarin.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire.