



Laltre 2020

LAGRAVERA



Pilar Salillas et son équipe se considèrent comme scientifiques de formation et vignerons par vocation. Au domaine Lagravaera, on pratique la biodynamie et "l'oenologie sensible". Tout a commencé par la transformation d'une gravière du Nord de l'Espagne en un vignoble. Ils cultivent aujourd'hui 4 vignobles, toujours autour de la Serra Llarga. Certains portent des cépages indigènes ancestraux, déjà cultivés au 12ème siècle.

Pour Pilar et son équipe, la terre offre ce que nous lui donnons, et les produits de synthèse sont bannis au profit de l'action des plantes, cultivées au domaine, certifié biologique en 2010 puis Demeter en 2013. Autant de facteurs qui favorisent la santé des sols, la biodiversité et la croissance de la vigne qui reprend sa place au sein d'un écosystème, d'un tout.

Du travail de la vigne à la vinification, les interventions humaines sont réduites au strict minimum, pour laisser place à la libre expression de la vigne.

Producteur: LAGRAVERA

Pays: Espagne

Région: Catalogne

Appellation: Coster del Segre D.O.

Millésime: 2020

Cépages: 80% Grenache, 20% Tempranillo

Taux d'alcool: 13%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14961662

Prix (licencié): 19,81 \$

Prix (particulier): 22,79 \$

VITI-VINI

Viticulture

Vendanges manuelles avec tri minutieux des grappes et égrappage délicat manuel. Agriculture biologique et biodynamique sur 11,3 hectares avec une densité de plantation élevée de 4166 pieds/hectares.

Vinification

Macération de 8 jours à température contrôlée. Fermentations spontanées sur levures indigènes séparées pour les deux cépages. 2 semaines de macération après la fermentation.

Élevage

3 mois en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe rouge rubis violacée. Au nez, le vin offre des arômes de fruits rouges cuits et des notes florales de violette. En bouche, le vin présente une belle structure tannique, bien intégrée qui s'harmonise avec les arômes fruités et une jolie rondeur.

Accords vins et mets

Parfait pour accompagner les plats mijotés, les rôtis ou les plateaux de charcuterie.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18 °C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut se garder 5 ans.