



Onra Rouge 2017

LAGRAVERA



Pilar Salillas et son équipe se considèrent comme scientifiques de formation et vigneron par vocation. Au domaine Lagrava, 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: 2017

Cépages: 75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon

Taux d'alcool: 13,5%

Format: 750 ml

SAQ

Importation privée 14961654

Prix (licencié): 25,38 \$

Prix (particulier): 29,23 \$

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 3 jours à température contrôlée. Fermentations spontanées sur levures indigènes séparées pour les deux cépages.

Élevage

12 mois en barriques de chêne français de 500 litres

DÉGUSTATION

Commentaires de dégustation

Robe rouge rubis foncée. Au nez le vin présente des arômes de fruits noirs cuits, de la prune, du cassis avec des notes mentholées subtiles. La bouche est charnue et ronde avec des tannins bien fondus. On garde une très belle fraîcheur.

Accords vins et mets

Parfait pour accompagner des viandes rouges ou encore des gibiers. Excellent avec un couscous de légumes, une ratatouille niçoise ou sur une salade estivale.

Pour un meilleur service

Servir entre 16 et 18 °C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut se garder 5 ans.