

Domaine L'Infernal AOP Priorat "Riu" (Espagne) rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: AUTRES
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2016
Appellation: Priorat - Espagne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Domaine
Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Ce très beau Priorat espagnol est issu de la collaboration de 3 domaines depuis 2002 :

- Domaine Combier (à Crozes-Hermitage)
- Domaine Gerin (en Côte-Rôtie)
- Château Revelette (en Provence)

Une cuvée racée et complexe, très réussie en 2016, qui ne peut renier ses origines catalanes. A découvrir d'urgence !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CARTON PANACHE QUI CONTIENT CETTE CUVEE

Commentaires sur ce

Domaine L'Infernal AOP Priorat "Riu" (Espagne) rouge 2016

Ce vin est issu de la collaboration de 3 domaines depuis 2002 :

- Domaine Combier (à Crozes-Hermitage)
- Domaine Gerin (en Côte-Rôtie)
- Château Revelette (en Provence)

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Le caractère de Torroja. Riu rouge est la représentation de tous les ingrédients qui composent L'Infernal, où les variétés de la région, grenache rouge et carignan se joignent à la syrah, bien adaptée pour pousser dans les terres arides et escarpées des schistes bruns et violets et gneiss, pour nous montrer toute la complexité et la richesse du terroir de L'Infernal, et la profondeur que nous offre la ville de Torroja del Priorat."

Appellation : DOQ Priorat

Sols : schistes bruns et violets, gneiss

Climat : Méditerranéen sec

Altitude : Entre 360 et 470m

Cépages : 40% grenache noir, 40% syrah et 20% carignan

Age des vignes : 18 ans

Elaboration : Macération et fermentation entre 10 et 15 jours en cuve.

Elevage : 18 mois en cuve inox

Dans Riu rouge, la première impression que vous obtenez est la personnalité et la profondeur de son aromatique, où le fruit rouge et frais domine sur les épices et la vanille, provenant d'un vieillissement bien intégré. En bouche, il est doux et soyeux avec un grand caractère et une puissance qui remplit votre bouche de sa minéralité et de son fruité. Il a une fin qui rappelle la liqueur de cassis et les cerises griottes. Un Priorat pour tous ceux qui sauront aussi satisfaire les palais les plus experts.