



## ARTIGAS 2008

Avec une majorité de Grenache, ARTIGAS est doté d'un équilibre surprenant entre puissance et fraîcheur. Il nous laisse découvrir des sensations fruitées et minérales, le tout enveloppé d'un touché soyeux. C'est une bonne entrée en matière pour ceux et celles qui désirent découvrir les grands vins du Priorat.

### VIN

ASSEMBLAGE: 70% Grenache noir, 25% Carignan et 5% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 30.966 bouteilles et 100 magnums

### VIGNE

EXPOSITION: - 60% de coteaux exposés Sud-ouest

- 20% de coteaux exposés Sud-est

- 20% de plateaux

TYPE DE SOL: - schiste ou "llicorel.la" sur les coteaux

- argilo-calcaire et schisteux sur les plateaux

ALTITUDE: 250 à 450 mètres

RENDEMENT: 1,0 kg/cep

AGE DE LA VIGNE: entre 10 (Cabernet Sauvignon) et 90 ans (Carignan)

### ELEVAGE

Un élevage dure 16 mois dans des barriques françaises de l'Allier.

- 35% en barriques neuves

- 30% en barriques d'un an

- 35% en barriques de deux ans

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- Belle robe rouge carmin aux reflets violette.
- On découvre un très joli nez, élégant, de cerises noires, des prunes sauvages, et de cassis...
- La bouche est veloutée, fraîche, aux tanins présents mais coulants.

**IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT:** « Terrine de foie faite maison avec garniture » du restaurant CAN BOSCH à CAMBRILS - Espagne.

**TEMPS DE GARDE:** 5 à 8 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 - 18°C