



ARTIGAS 2009

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: 26.600 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 sang avec un disque couleur rubis.
- Au premier nez, notes de pierre à fusil associée à la cerise noire. A l'aération, le vin dévoile des notes mentholées, balsamiques associées à des fruits rouges.
- En bouche, l'attaque est d'une belle ampleur. On est surpris par la fraîcheur dégagée en milieu de bouche. Les tannins sont mentholés, ronds et déjà fondus. La finale est longue, sur des notes empiromatiques.

IDÉE DE PLAT D'ACCOMPAGNEMENT : « Paupeton de queue de bœuf avec une purée de patate » du restaurant CAN BOSCH à CAMBRILS - Espagne.

TEMPS DE GARDE: 5 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18°C