



"Furvus" 2015

Vinyes Domènech, Montsant DO

Espagne > Montsant

Garde :
4-6 ans

% Vol :
14.50°



Cépage(s) :

Grenache (80%), Merlot (20%)

Note de dégustation

Robe : Pourpre.

Nez : Subtiles notes minérales, déploie des parfums de fruits bien mûrs, de bleuets, de sous-bois et de balsamique.

Palais : Chaleureux et onctueux, frais aux tanins élégants avec une finale sur le fruit.

Accords mets-vin

Terrine chasseur, foie gras aux truffes, coq au vin, faisan aux poires, côtes d'agneau grillées.

Terroir

Cette appellation, située aux portes du Priorat, a su se forger une identité propre. Elle est considérée comme une valeur en hausse, tant pour le niveau élevé de ses vins que pour leur excellent rapport qualité-prix. Les cépages sont quasiment les mêmes que dans le Priorat, mais avec une préférence pour le grenache noir qui s'épanouit à merveille dans les sols sableux de granit ou de calcaire.

Vinification

Fermentation lente à basse température, vinification traditionnelle puis élevage de 12 mois en fûts de chênes français.