



"Bancal del Bosc" 2017

Vinyes Domènech, Montsant DO

Espagne > Montsant

Garde :
2-5 ans

% Vol :
14.50°



Distinctions

Expovina - Diplôme d'argent - August 2019



Cépage(s) :

Grenache, Syrah, Cariñena

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise aux reflets pourpres.

Nez : Intenses senteurs de fruits rouges et de balsamique.

Palais : Belle attaque avec des notes de réglisse, de résine et de sous-bois. Finale longue et fraîche.

Accords mets-vin

Carpaccio de chevreuil, cailles grillées, civet de lièvre, carré d'agneau en croûte.

Terroir

L'appellation Montsant, 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 alcoolique de 15 jours à température contrôlée, élevage en barriques de chêne français et américain durant 6 mois. Vin biodynamique.

Œnologue(s)

Famille Domènech