

AV BODEGUERS

Elitia Old Carignan Bio DO Emporda

100% Carignan Vieilles vignes

Espagne, Catalogne



AV Bodeguers est une cave familiale produisant 50 000 bouteilles de vins certifiés biologiques à Vilamaniscle (au sein de l'appellation d'origine Empordà). 15 ha de vignes à Vilamaniscle et Rabo principalement sur des sols minéraux d'ardoise, dont 5 ha de très vieilles vignes de 90 ans. Le domaine se situe à 20 km à l'intérieur des terres de la mer Méditerranée sur les montagnes des Albères qui séparent l'Espagne de la France, à 300 m d'altitude. Il propose des vins modernes de terroir, issu de sols minéraux d'ardoise, avec des vents de tramontane et de la mer Méditerranée.

Pour cette cuvée, les raisins proviennent de 2 petites parcelles très pentues situées à Vilamaniscle La Irola. Les vignes ont été plantées il y a 90 ans sur des sols minéraux d'ardoises à très faible rendement. Tous les vignobles sont certifiés Bio.

La vendange est manuelle en caisses de 20 kg et les raisins récoltés à leur maturité phénolique optimale. Chaque vignoble est récolté séparément.

Les raisins sont égrappés puis préfermentés pendant 2 jours. Après avoir augmenté la température, le moût fermente dans des cuves inox de 1000 litres pendant 25 jours à une moyenne de 26 °C, avec pigeage et remontage. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 12 à 14 mois en fûts de chêne français de 225 et 300 litres, puis un minimum de 12 mois en bouteille avant commercialisation. Vin non filtré, non clarifié. Mini cuvée de 2000 bouteilles.

La robe est grenat, brillante. Le nez est pur, minéral, avec des arômes fins de figue, cerise noire, mûre, de vanille, clou de girofle, poivre noir, avec un bois bien intégré. En bouche, le vin est équilibré, juteux. La finale est douce, longue et agréable.

Alcool: 14%

Ce vin servi à 16°C sera parfait avec des plats à base d'agneau.