

AV BODEGUERS

Petit Suneus Rouge Bio DO Emporda

50% Grenache – 50% Merlot

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, issus de sols minéraux d'ardoise, et des vents de tramontane et de la mer Méditerranée.

Cette cuvée provient de raisins de trois parcelles différentes certifiées bio situées entre 200 et 250 m d'altitude dans les villages de Rabòs et Vilamaniscle.

La vendange est manuelle dans des caisses de 20 kg. Chaque cépage est vendangé séparément. Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour conserver la fraîcheur.

Pour la vinification, les raisins sont égrappés puis fermentent dans des cuves de 5000 litres à température contrôlée. La majeure partie est pompée deux fois par jour jusqu'à atteindre l'extraction souhaitée. Ensuite le vin est conservé en cuve jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique et malolactique. Enfin le vin est clarifié, stabilisé et filtré.

La robe est rouge rubis, intense et brillante. Au nez, c'est une explosion de fruits rouges, de violette, de prune et d'épices. En bouche, le vin est frais avec de jolis tanins ronds.

Alcool: 13,5% SO2 total: 50mg/l

Ce vin servi à 15°C accompagnera parfaitement les tapas et charcuteries espagnoles.