

## L'HEREU

ESPAGNE, CATALOGNE, 2016

APPELLATION : CONCA DEL RIU ANOIA

CÉPAGE : 45% MACABEO, 40% XAREL-LO & 15% PARELLADA

### DOMAINE

Depuis 1497, la propriété de la famille Raventos à Sadurn d'Anoia couvre 90 hectares de bois et de vignobles. Elle est située à seulement 40km de Barcelone, au coeur de la région viticole du Penedès. Avec seulement 550mm de précipitations annuelles, la propriété Raventos jouit d'un climat méditerranéen: des hivers doux et des étés chauds et secs, avec une température annuelle moyenne de 15°C.

### TERROIR

Puisque la viticulture est biodynamique, le couvert végétal est laissé à son état brut et spontané de sorte à privilégier une saine biodiversité. Les sols sont engraisés durant l'hiver avec le fumier composté des animaux du domaine, ce qui permet le développement d'une fertilité et d'un microcosme riche et bien vivant. L'utilisation de tisanes et d'infusions est privilégiée à celle du cuivre et du soufre. Les sols très calcaireux sont composés de deux couches distinctes. La première d'entre elles est caractérisée par une forte présence d'argile. La majorité des minéraux, des nutriments, de la matière organique et de l'eau s'y retrouve. Conséquemment, c'est à cet étage que l'on retrouve presque entièrement le réseau racinaire. La deuxième couche se situe à un mètre et plus de profondeur. Cet étage est composé d'argiles beaucoup plus compactes appelées localement "galera". Cette surface est incrustée de fossiles marins qui caractérisent la structure et la composition des sols de ce terroir. C'est également leur présence qui transmet au vin son distinctif aspect salin.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement et rapidement acheminés au chai par un système de gravité. Les grappes sont ensuite délicatement pressées, puis le moût est divisé selon sa qualité et décanté de façon statique à faible température. La première fermentation survient en cuve inox où les moûts sont séparés en fonction des cépages et des types de sols. Survient ensuite un assemblage puis une deuxième fermentation en bouteille après quoi le vin est vieilli sur lattes au minimum 18 mois avant d'être dégorgé.

### CARACTÉRISTIQUES

De couleur paille pâle, avec des reflets verts. La bulle est de taille moyenne, d'une formation rapide et légèrement ovale. Le nez s'ouvre sur des arômes de citron, de fruits blancs, de pomme et de fleurs. En bouche, le vin est bien structuré, parfumé et équilibré. La bulle est abondante, crémeuse, fine et fraîche.

### ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l'apéro, il fera également un excellent accord avec les tapas.

### MENTIONS ET MÉDAILLES

-91 points Robert Parker, mill. 2013 -90 points Vinous Antonio Galloni, mill. 2013 -91 points Decanter, mill. 2012 -Point d'excitation 2015, Guide Aubry 2015, mill. 2012 -91 points Guia Penin 2015, mill. 2012 -91 points Josh Reynolds, Antonio Galloni Vinous, mill. 2012 -90 points Robert Parker Feb. 2014, mill. 2011



PRIX DÉTAIL : 24.15 \$ | PRIX LICENCIÉ : 20.99 \$ | CCNP : 12097946 | CHAMPAGNE ET MOUSSEUX - 750 ML - 12.0 % D'ALCOOL

  
RAVENTÓS i BLANC

  
SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT



0 8 4 2 1 4 7 8 7 4 0 1 0 6

**AUTHENTIC**  
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9  
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca