

DE LA FINCA ESPAGNE, CATALOGNE, 2015

APPELLATION : CONCA DEL RIU ANOIA

CÉPAGE : 40 % XAREL-LO, 25 % MACCABEU, 20 % PARELLADA & 15 % CHARDONNAY

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

Les raisins de cette cuvée proviennent de 9 parcelles situées sur les pentes de la colline Serral, entre le boisé et le lac du même nom. À cet endroit précis s'observe un microclimat où sont enregistrées les températures les plus fraîches lors de la période de maturation du raisin. Ceci permet une maturation très équilibrée. Les sols très calcaires 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. Le sol principalement composé de roche calcaire incrustée de fossiles marins y est beaucoup plus compact. Ce sont d'ailleurs ces fossiles qui caractérisent la structure et la composition des sols de ce terroir. C'est également leur présence qui transmet au vin.

VINIFICATION

Puisque la viticulture est biodynamique, le couvert végétal est laissé à son état brut et spontané de sorte à privilégier une saine biodiversité. Infusions d'herbes et fumiers sont utilisés à des fins de traitement et d'engrais. 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. Survient ensuite un assemblage puis une deuxième fermentation en bouteille après quoi le vin est vieilli sur lattes au minimum 30 mois avant d'être dégorgé. Aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée avant la commercialisation.

CARACTÉRISTIQUES

Vin mousseux d'une élégante complexité, avec des arômes d'agrumes, de noix, de beurre et de pain grillé, le tout souligné par une délicate minéralité. En bouche les bulles sont d'une très agréable finesse. Les aspects minéral et salin du vin sont en parfait équilibre avec son acidité, lui procurant légèreté et souplesse.

ACCORDS METS ET VIN

En accord avec des tapas, des huîtres, et des tartares de bœuf, ou bien de saumon.



PRIX DÉTAIL : 38.75 \$ | PRIX LICENCIÉ : 33.53 \$ | CCNP : 12178834 | CHAMPAGNE ET MOUSSEUX - 750 ML - 12.0 % D'ALCOOL


RAVENTÓS i BLANC


SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT



AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

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

MENTIONS ET MÉDAILLES

93 points Vinous, mill. 2015 93 points TOP 100 Wine Spectator, mill. 2013

PRIX DÉTAIL : 38.75 \$ | PRIX LICENCIÉ : 33.53 \$ | CCNP : 12178834 | CHAMPAGNE ET MOUSSEUX - 750 ML - 12.0 % D'ALCOOL


RAVENTÓS i BLANC


SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT


8 4 2 1 4 7 8 7 0 0 2 0 9

AUTHENTIC
V I N S E T S P I R I T U E U X

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