



Atteca, 2018

Bodegas Atteca - Gil Family Estate
ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, CALATAYUD

Ce grenache sec est un vin d'appellation peu commune et gorgé de soleil.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Grenache
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 60 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,9 g / L
SUPERFICIE	Domaine de plus de 280 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé dans le village d'Atteca, au cœur de la province de Zaragoza, à 14 km de Calatayud. Les vignes reposent à une altitude entre 700 et 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols d'ardoise décomposée et d'argile graveleux
VINIFICATION	Vendanges manuelles à maturité optimale. Tri sélectif des raisins. Fermentation en cuves inox.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français pendant 10 mois
DÉGUSTATION	Effluves de cerises et de prunes accentuées d'un zeste d'orange et un soupçon de menthe. Les tannins sont soyeux, l'acidité est juteuse et la finale persistante.
CONSOMMATION	Idéal avec une côte de boeuf sauce aux champignons. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
10856873

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.85 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ALIGN 88/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Depuis quatre générations, le domaine Juan Gil exerce sa passion dans le Jumilla, une aire de viticulture qui, depuis des siècles, assure un rendement de haut mérite. La famille Gil souhaite obtenir la meilleure qualité de raisin et de vin, et ce, dans le plus grand respect de l'environnement. Avec le temps, la famille a acquis plusieurs domaines en Espagne. Le but était d'aller chercher un grand patrimoine de vieilles vignes. Ils ont poussé à limiter leur empreinte environnementale en étant autosuffisant en électricité sur la majorité des vignobles. Toutes les vignes en cépage rouge de la famille Gil sont en conversion bio depuis plus de 3 ans. Les vins sont aussi vegans et sans histamine.