



Can Blau, 2020

Cellers Can Blau - Gil Family Estate
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, MONTSANT

Blau veut dire « bleu » en Catalan. Les vignes sont d'ailleurs cultivées sur sol d'ardoise bleue.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 à 40 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.7g/L.
SUPERFICIE	35 ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Situé à Montsant, à environ 800 mètres au-dessus du niveau de la mer. Chaque vignoble a été choisi pour son sol particulier et son microclimat unique.
GÉOLOGIE DU SOL	Le Mazuelo/Cariñena a été planté sur un sol d'argile sableuse, la Syrah dans des sols calcaires et le Grenache sur des sols d'ardoise, connus sous le nom de Llicorella.
VINIFICATION	Vendanges manuelles et vinification traditionnelle.
ÉLEVAGE	12 mois en fûts de chêne français

CODE SAQ
12658627

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.80 \$



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. Cellers Can Blau est un des plus anciens projets de Gil Family. Les vignobles sont nombreux et sont situés sur les collines de Montsant. Blau veut dire « bleu » en Catalan. Les vignes sont d'ailleurs cultivées sur sol d'ardoise bleue.