



Les Astronautes Tinto, 2021

Pear Tara Haas Emmanuelle Anita
ESPAGNE, CASTILLA Y LEÓN, VIN DE PAYS

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|--------------|---|
| VITICULTURE | Biologique sans certification |
| CÉPAGE(S) | 50% Grenache, 50% Carignan |
| VINIFICATION | Macération carbonique en grappe entières, fermentées en petites cuves en inox. Faible intervention. |

CODE SAQ
15139700

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
34.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fredy et Emmanuelle arrivent en Espagne à l'été 2021 s'installent à Toro en Castille. C'est la conjoncture parfait pour préparer leurs premières vendanges dans la région et pour continuer l'aventure des Astronautes, projet initialement argentin, sur le « vieux continent ». En parlant avec des viticulteurs de la région, ils découvrent une magnifique parcelle à l'abandon avec des vignes plantées en gobelet et produisant des raisins blancs mais dont la variété leur est alors inconnu. Ils décident de tenter l'expérience et vendangent cette toute petite parcelle de moins d'un hectare. Après analyses, ils découvrent qu'il s'agit de Malvoisie et en sont ravis ! Ils décident de réaliser un travail oxydatif sur ce vin, avec une fermentation et macération pelliculaire. Les raisins rouges sont issus de parcelles situées dans un petit village à côté de chez eux. La Grenache et le Carignan les inspirent et leur donnent envie de faire une macération carbonique ; une technique qu'ils connaissent bien puisqu'ils la pratiquent déjà en Argentine. Leurs vendanges sont faites manuellement, les raisins sont issus de parcelles travaillées de manière biologique et les interventions, à la vigne comme au chai, sont minimes et raisonnées. L'histoire des Astronautes est un conte, écrit par Fredy à chaque vendange, et il continue de s'écrire pour Boris et Philippe, les personnages principaux !