



La Petite Soeur, 2022

Domaine Benstra
FRANCE, LANGUEDOC, IGP CÔTES CATALANES

Notes de réglisse et fruits rouges. Vin de copains, gourmand et fruité, tannins fins et délicats.

DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| VITICULTURE | Biologique |
| CÉPAGE(S) | 20% Lledoner Pelut, 30% Syrah, 30% Carignan |
| SUPERFICIE | 12 ha |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Saint-Paul-de-Fenouillet |
| GÉOLOGIE DU SOL | Assemblage de Schistes Noirs vers 250m et de Granites 500m d'altitude. |
| VINIFICATION | Aucun pesticides ni engrais chimiques ne sont utilisés afin de préserver la vie (des sols et des hommes) Macération en grappes entières. Fermentation grâce aux levures indigènes |
| ÉLEVAGE | 8 mois en cuves béton et inox. |

CODE SAQ
15361589

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
33.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Il est aisé de se laisser séduire par le petit village de Saint-Paul de Fenouillet. Situé dans la région Languedoc-Roussillon, et dans le département des Pyrénées Orientales, Saint-Paul de Fenouillet, pris entre mer et montagnes, offre des paysages montagneux magnifiques. Les châteaux cathares et les nombreux vignobles centenaires viennent compléter ce décor de carte postale. Les sols nourris par L'Agly et la Boulzane, les deux rivières qui coulent dans les montagnes toutes proches, présentent une grande diversité. L'ensoleillement généreux et les vents sont autant d'atouts à l'élaboration de grands vins. C'est dans ce cadre exceptionnel que s'étend le domaine Benastra. Tout est né de la volonté de trois amis, passionnés de vin et amoureux du Roussillon. Ensemble, ils décident de se lancer un pari : boire un jour leur propre vin. Au printemps 2015, l'occasion se présente alors. Un domaine viticole n'attend qu'eux pour reprendre vie. Eux, et un vigneron. Un homme qui aimera le vin autant qu'eux. Parce que le hasard fait parfois bien les choses ou justement parce qu'il n'existe pas, un nom arrive jusqu'à eux. Celui de Joseph Paillé. Un jeune vigneron talentueux, qui a parcouru le monde entier, et qui, installé dans la Loire rêve de nouveaux horizons. Le projet le séduit, et il tombe amoureux des vignes, de la beauté exceptionnelle du cadre. Il visualise tout de suite les vins qu'il pourra faire, les trois amis sont conquis. Ensemble, ils regardent dans la même direction : réussir à produire, au fil des années, un vin de caractère, issu d'un travail des vignes respectueux de l'environnement. Le domaine est d'ailleurs dans une démarche de conversion en bio. Les 12 hectares de vignes sont plantés entre 300 et 400 mètres d'altitude et bénéficient d'un climat idéal. On y retrouve les principaux cépages du Sud de la France, pour les rouges : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et le Llandoner Pelut et pour les blancs : Chardonnay et Macabeu. Les différentes parcelles, vieilles de 70 ans pour certaines et de 25 ans pour les autres, s'épanouissent sur un sol composé de schistes noirs, d'argiles calcaires épars et de roches granitiques. Les vignes sont travaillées dans le plus grand respect de la nature et de cet environnement atypique. Les vins de Joseph Paillé sont des vins de partage, élégants, des vins authentiques qui prennent leur force dans la lumière du Sud et la force des vents qui balaient les vignes. Les goûter c'est les adopter ! "La Petite Sœur" vous attend !!