



# Sios – Cau Del Gat | Costers del Segre DO Catalonia | BIO Espagne (CATALUNA) – 2023

## Domaine

### Costers del Sio

Le domaine, appartenant à la famille Porcioles-Biuxo, est situé dans la région de Noguera, qui fait partie de l'appellation DO Costers del Segre. Cette appellation est située le long de la rivière Segre dans le nord-ouest de la Catalogne. Le «Segre» est l'un des principaux affluents de l'Èbre, prenant sa source dans les Pyrénées françaises et se jetant dans la province catalane de Lleida. C'est un domaine très vaste avec une superficie de 700 hectares, dont 71 hectares sont consacrés à la viticulture.

## Vinification

Les vignobles sont issus de l'agriculture biologique et ont un faible rendement. Les raisins sont rapidement transportés à l'intérieur pour sélectionner les meilleurs raisins. Une macération à froid s'ensuit, après quoi la fermentation démarre à 25 ° C en cuves inox. La macération dure désormais deux semaines. Le vin est élevé pendant 9 mois en fûts de chêne français de 300 litres.

## Dégustation

Nous voyons une couleur rouge cerise intense avec des étincelles violettes. Des fruits rouges et noirs fruités pleins naissent du verre, de la framboise et du cassis, avec des notes florales de violette et des notes épicées de cacao et de romarin, également un peu de menthe et de bois frais. Ces arômes donnent un goût complexe. Le vin est ample et doux avec une texture soyeuse et une fraîcheur magnifiquement équilibrée. La finale est intensément fruitée et harmonieuse.

## Mets adaptées

Fromage - épicé | Fromage de chèvre | Viande - grillé | Barbecue | Rôti de veau | Plats épicés

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Garnacha, Tempranillo

Viticulture: Biologique

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16 - 18°C

