

Usted 2016 Grenache noir - Syrah



Viticulture et caractéristiques de la saison

Les grands vins sont nés de grands millésimes, comme cette cuvée du millésime 2016 marqué par les pluies printanières. Grâce à un travail de la vigne efficace, il fut possible d'obtenir la plus haute qualité des parcelles Adrien (Syrah) et Germaine (Grenache noir)

Sols granitiques d'une fertilité moyenne bénéficiant d'une excellente exposition au soleil.

Vinification et élevage

Des zones spécifiques sont choisies dans les deux parcelles où les raisins sont vendangés manuellement et immédiatement conduits au domaine. Raisins acheminés par gravité, pigeage quotidien et macération pelliculaire de 6 semaines font partis du processus de vinification avec une intervention minimale afin de respecter la qualité des raisins. L'élevage est effectué en barriques de 500L de chêne français pendant 36 mois. Permettant au vin d'évoluer lentement tout en assurant l'expression du terroir.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Couleur rouge grenache. Des arômes de fruits rouges, de cerises compotes s'entremêlent avec des notes d'épices douces et de vanille, en parfaite harmonie avec son côté terreux qui nous rappelle son origine granitique. En bouche, il se distingue par une complexité et des tannins soyeux, suivi par des notes minérales et un final délicat.

Usted est un vin pour les grandes occasions, qui se combine parfaitement avec les meilleures viandes comme le sanglier, les fromages affinés comme le formatge de la Garrotxa ou de pell florida (fromage local de Gérone) ou tout simplement en dégustant un verre à un moment spécial.

Production: 3.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool: 14,5%

Appellation d'Origine: DO Empordà