

Usted 2017

Grenache Noir - Syrah

Viticulture et Caractéristiques de la Saison

L'année 2017 a été exceptionnelle du point de vue de la viticulture, avec des conditions climatiques optimales qui ont permis aux raisins de mûrir et de développer tout leur potentiel. C'est dans des années exceptionnelles comme celle-ci que naissent des vins exceptionnels, où chaque cépage exprime de manière unique sa variété et son terroir.

Les vignes suivent une agriculture biologique, sur des sols de sable granitique, et acquièrent leur personnalité sous l'influence de la tramontane.

Vinification et Élevage

Les deux variétés sont récoltés séparément, en choisissant une zone spécifique. Tout le processus de vinification est réalisé individuellement, avec une intervention minimale comprenant des pressages délicats, une macération pelliculaire prolongée de 6 semaines et un pressage doux des peaux.

L'élevage se fait en fûts de chêne français de 500 L, avec un suivi constant pendant les 3 années où le vin mûrit et évolue. Ce processus est complété par 2 années de vieillissement en bouteille.

Notes de Dégustation et Accords

Ce vin témoigne d'une élégante complexité et tout comme son processus d'élevage nécessite du temps pour être apprécié. Au nez, on distingue des fruits mûrs, de la confiture de figes, des notes de tabac et de chocolat, ainsi qu'une touche subtile d'épices rappelant son passage en fût. En bouche, il est vibrant, long et ample, avec des tanins ronds et mûrs, et une finale fine et persistante.

Usted se sert de grandes occasions pour accompagner les viandes mûres, des ragoûts, ainsi qu'une grande variété de fromages et de charcuterie. Mais il est également idéal pour les moments de détente auprès du feu après une longue journée.

Production : 2 566 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 14,5%

Appellation d'Origine : AOP Empordà

