



GRATAVINUM

2 Pi R Priorat 2021

36,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique  Biodynamique

	Code produit	11307163
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	31.97\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	Catalogne
	Appellation	Priorat
	Cépage(s)	Grenache 65 %
	Cépage(s)	Carignan 20 %
	Cépage(s)	Syrah 15 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français et hongrois, neuf et de deuxième vin
	Durée de vieillissement	14 mois



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au cœur du paysage sauvage et accidenté du Priorat, la vigne lutte de manière spectaculaire pour sa survie. Il y règne une atmosphère unique qui captive tout amateur de vin et de nature. C'est aussi ce qui a attiré la famille Cusiné, l'une des familles s'adonnant à la viticulture traditionnelle dans la région du Pénédès. C'est cette magie qui a poussé la famille à mettre en œuvre ce projet, de concert avec le jeune vinificateur Jordi Fernandez.

NOTES DE DÉGUSTATION

Violet profond avec des reflets rubis. Intensité et complexité aromatiques avec présence de fruits rouges bien équilibrés avec une touche de notes grillées de chêne. La bouche est douce, mais elle change avec des tanins mûrs avec un bon volume et une bonne acidité. Notes fruitées avec un caractère minéral en fin de bouche. Finale longue tout en fraîcheur.



NOTES SUR LE PRODUIT

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal