



## GRATAVINUM Silvestris 2021

47,00\$

\* Prix de détail suggéré



 Nature  Biologique  Biodynamique

|                                                                                    |                          |                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
|    | Code produit             | 14794294                                 |
|    | Agent                    | Noble Sélection                          |
|    | Prix licencié            | 40.89\$                                  |
|    | 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)                | Carignan 85 %                            |
|    | Cépage(s)                | Syrah 15 %                               |
|    | Pourcentage d'alcool     | 14%                                      |
|   | Couleur                  | Rouge                                    |
|  | Sucre                    | Sec                                      |
|  | Fermeture                | Liège                                    |
|  | Type de vieillissement   | Chêne français                           |
|  | Durée de vieillissement  | 8 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

Robe grenat foncé aux reflets violets, il est intense au nez, dominé par des notes fruitées de mûres de haute pureté rouge et noir avec un fond brun clair de fût. Entre la bouche avec une grande ampleur, associant fruits mûrs avec une acidité et le volume équilibré. Longue et persistante, il se distingue par sa grande intensité et la pureté dans tous les domaines.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Macération pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. La fermentation alcoolique pendant 10 jours à une température contrôlée de 25°C dans des cuves en acier inoxydable. 8 mois en barriques neuves de chêne français.

**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  
Montréal, 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

