

DRINKS.

Clos Martinet DOQ 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70503
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Priorat
Embouteilleur	Mas Martinet Viticultors, Crta. Falset a Gratallops, Km 6, 43730 Falset, Tarragona, Espagne
Marque	Martinet
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	17 mois
Dégustation	Goût puissant avec des tanins fins et des arômes complexes, en particulier le cuir, la fumée de tabac, le chêne, les minéraux, la terre, la vanille, le chocolat, les fruits noirs, les cerises et la réglisse. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 55% de Garnacha, 25% de Syrah, 17% de Cariñena, 2% de Merlot et 1% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	viandes rouges

Description

La région viticole catalane du Priorat est située dans la Serra de Montsant, une chaîne de montagnes dont les sommets dépassent les 1000 mètres et qui s'élève dans l'arrière-pays côtier de Tarragone. Les vins du Priorat portent le label de qualité le plus élevé d'Espagne, la "Denominación de Origen Qualificada" (DOQ), que seuls les vins de La Rioja possèdent par ailleurs. Des viticulteurs comme Álvaro Palacios et René Barbier ont contribué à la renommée mondiale des vins du Priorat. La cave de Mas Martinet est moins connue : Elle se trouve un peu isolée sur la route sinueuse entre Falset et Gratallops, au milieu d'un paysage de collines boisées. Le domaine, dont les vignes s'étendent sur 15 hectares et sont cultivées selon des principes écologiques, est dirigé depuis les années 1980 par la famille Pérez - qui en est déjà à la deuxième génération. Le Clos Martinet est une cuvée composée des cépages Garnacha, Syrah et Cariñena, avec de petites quantités de Merlot et de Cabernet Sauvignon, qui prospèrent parfaitement sur les sols schisteux typiques de la région. Les raisins sélectionnés à la main sont soumis à une fermentation spontanée dans des cuves en ciment, initiée par des souches de levures sauvages. Ensuite, le pressurage a lieu pour obtenir un jus pur. Pour l'élevage de 17 mois, le vin est transvasé dans une série de récipients de différentes tailles (cuves en ciment, cuves en bois de 2000 litres, barriques de 300 litres, amphores d'argile, dames-jeannes en verre) avant d'être mis en bouteille en février 2021.