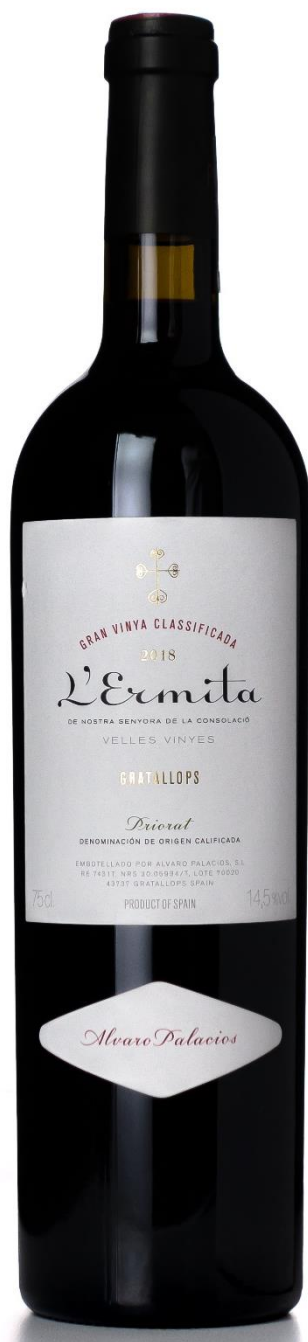


Espagne  
Priorat

A  
L  
V  
A  
R  
O  
  
P  
A  
L  
A  
C  
I  
O  
S



## L'Ermita 2018

"Grace au travail acharné d'Alvaro, l'Ermita est aujourd'hui reconnu comme "Gran Vinya Classificada", plus haut niveau de distinction du nouveau système de classification du Priorat.

Couleur violacée profonde. Le nez est très parfumé sur la violette, les fruits noirs. Le vin à un côté agrume, pamplemousse et orange sanguine. La bouche est minérale, sur le graphite et sur les fruits noirs. Un grand vin de méditation dans un style de plus en plus fin et précis."

## Informations Techniques

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Cépages               | 78% Grenache, 20% Carignan, 2% Cépages Blancs (Grenache Blanche, Macabeu, PX)  |
| Appellation           | DOQ Priorat  |
| Altitude              | 350 à 430 m  |
| Vignobles             | Ermita, 1,44 Ha exposé nord-est.   |
| Climat                | Méditerranéen  |
| Age des vignes        | 79 à 108 ans   |
| Densité de plantation | 4 100 et 3 700 Pieds / Ha  |
| Rendements            | 12,5 Hl/Ha   |
| Sol                   | States d'ardoise (Licorell) de l'aire Paléozoïque  |
| Culture               | Raisonnée  |
| Vinification          | Vendanges manuelles (18 et 19 octobre), levures indigènes. Ergappage, fermentation en cuves bois. Macération de 56 jours. Fermentation malo-lactique en barriques. |
| Elevage               | 14 mois en barriques (bocoï) et foudres. Vin non-filtré, non-collé.  |
| Alcool                | 14,50%   |
| Acidité               | 5,55 g/l   |
| Ph                    | 3,24   |
| Sucre Résiduel        | < 3 g/l  |
| Durée de garde        | Plus de 10 ans   |
| T° de service         | 16 - 18 °C   |
| Production            | 2095 Bouteilles, 88 Magnums, 22 Doubles Magnums  |

## Sélection Olivier Poussier

99 R. Parker – Wine Advocate  
97 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



*Alvaro Palacios*  
GRATALLOPS



## Priorat

A 70 km au sud de Barcelone en Catalogne, à une altitude variant entre 100 et 700 m au dessus de la mer, le Priorat est une région volcanique composée d'un sol d'ardoise noire. Le climat est extrême avec des étés chauds et secs et des hivers froids, ce qui expose les vignobles à des risques de gel et de sécheresse occasionnels. Les rendements sont très bas et rendus encore plus difficiles par les terrains très pentus, ne permettant pas la mécanisation des récoltes. Les premières productions remontent au XIIème siècle, les vignobles étaient alors cultivés par les moines de l'Opus Dei mais ils furent expropriés par l'état et les petits exploitants en 1835. La Grenache est le cépage prédominant et présent dans presque tous les anciens vignobles. Sont aussi cultivés, le carignan, puis des cépages plus classiques comme le cabernet sauvignon, le merlot ou la syrah.

## Alvaro Palacios

Alvaro Palacios, "le vinificateur le plus sensationnel d'Espagne" selon le Wine Spectator, créa ce domaine en 1989 non loin de Gratallops. Après ses études d'œnologie à Bordeaux, il était censé retourner au domaine familial en Rioja mais contre le souhait de son père, il décida de tenter sa chance dans le Priorat, région alors peu prisée pour le vin, et très difficile d'accès du fait de ses pentes abruptes. Son dynamisme profita à son vignoble, ainsi qu'à la région entière, tant ses vins furent récompensés tout au long de son parcours. Véritable pionnier, c'est avec patience et passion qu'il révolutionna le panorama vinicole espagnol.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)