

Espagne
Montsant



acústic

CELLER



Brao 2017

Ce vin rouge s'ouvre sur des arômes envoûtants de prunes et de cerises écrasées, agrémentés de fruits secs et de subtils effluves de violettes. Brao se distingue par une harmonie parfaite entre ses fruits noirs sensuels, sa texture soyeusement lisse et ses tanins délicats. Ce nectar, à la fois nourrissant pour l'âme et le corps, séduit par son équilibre et sa complexité, rappelant les grandes expressions de terroirs chaleureux, tout en offrant une structure élégante et une finale tout en finesse. Un véritable voyage gustatif, où chaque gorgée renforce la conviction de sa provenance noble et ensoleillée.

Informations Techniques

Cépages	85% Grenache, 15% Carignan
Région	Montsant
Appellation	DO Montasant
Vignobles	Marça, Capçanes, Serra d'Almos, El Masroig, Cornudella de Montsant et Siurana.
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	60 à 80 ans
Rendements	1 à 2 Tonnes / Ha
Sol	Argile, sable, limon, ardoise.
Culture	Certifié biologique
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Macération préfermentaire à froid, fermentation et macération sur peaux pendant 15 jours.
Elevage	1é mois en barriques. Neuves et de second vin. Non collé, non filtré.
Alcool	15,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

A
C
U
S
T
I
C



Sélection Vignoble du Monde

« 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 Site www.transandine.fr

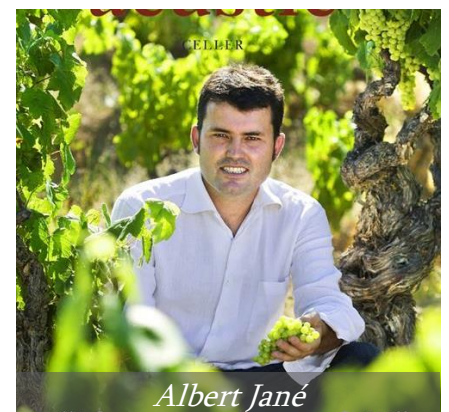


Montsant

Le climat de la région est typiquement continental. Les étés sont chauds (avec 6 mois d'ensoleillement supérieurs à 200 heures) et les hivers froids. La pluviométrie est en moyenne de 500 mm par an. L'encépagement est principalement en rouge (95%) et seulement 5% en blanc. Les principaux cépages sont, pour les rouges : Carignan (Samsó), Grenache Noir, Mourvèdre (Monastrell) et Tempranillo (ull de llebre). Pour les blancs les principaux cépages sont : Maccabeu, Xarello et Parellada.

Acústic

La philosophie du domaine est très claire. Albert Jane n'y travaille que des cépages autochtones qui expriment au mieux le terroir, sans maquillage chimique ou technologique. Le vin doit être une image fidèle, une photographie de l'histoire de la région d'où il provient. Pour cela, il faut respecter le travail des anciens, privilégier les vignobles d'altitude (jusqu'à 750 mètres), rechercher la finesse et l'élégance, l'harmonie et la verticalité des vins, travailler en agriculture biologique et réduire les rendements entre 10 et 30 hl/ha. Les vignes du domaine sont situées entre 250 et 750 mètres d'altitude sur des terrains peu fertiles composés de pierres, de sable et d'argile.



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

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr