

Terrer d'Aubert 2019 Vinyes del Terrer - 75 cl.

Vin rouge méditerranéen, ferme mais avec des tanins souples et une belle salinité, unique par son terroir lumaquel.la.



Vinification

7 ha de vignes sur un terroir calcaire, avec une faible densité de 1000 à 2000 pieds par ha. Le Cabernet a été planté à la fin des années 1980, le Garnatxa vers 2008. Vendanges manuelles en petites caisses. Puis vinification par parcelle. Macération et fermentation sur inox. Ensuite, 12 mois en chêne français, dont une petite partie est neuve. Tout est issu de l'agriculture biologique.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023
Optimum: 2024-2027
A boire jusqu'à: 2031



Servir

Il est préférable de décanter le vin. Servir dans un verre à bordeaux.



Analyse des essais

Couleur rouge foncé. Au nez, de belles notes méditerranéennes de fruits rouges, quelques mûres et des épices typiques. Au loin, une sorte de salinité propre à ce terroir (Lumaquel.la : sous-sol calcaire parsemé de fossiles de coquillages). La bouche est ferme mais avec la jutosité et l'élégance nécessaires. Longue finale. Parfait avec des viandes rouges au barbecue ou même du gibier.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Cabernet Sauvignon (60%),
Garnatxa (40%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Tarragona



Domaine viticole:

Vinyes del Terrer



Biologique

Description domaine

Ce petit domaine de la famille Morell se situe à un jet de pierre de la mer, pas très loin de la station très courue de Salou et du parc Aventura. Il est surtout notable pour ses sols de lumaquilla - un calcaire riche en fossiles marins. C'est d'ailleurs ce terroir qui influence le style des vins de la maison.