

## Les Tosses 2013 Terroir al Límit - 75 cl.

Les Tosses est une parcelle spectaculaire, située en altitude. Les sols entièrement composés de l'ardoise locale, la llicorella, sont typiques de la région. Les vignes (100% Carignan) sont centenaires. Ce vin est donc la quintessence du Carignan du Priorat, de tout petit rendement.



### Vinification

Biodynamique et non interventionniste. Les grappes non éraflées sont vinifiées entières. Ensuite, elles macèrent lentement, sans ajout d'enzymes ni levures. Ni remontage ni pigeage pendant la fermentation. Ensuite, le vin repose pendant 18 mois dans de grands foudres en bois. C'est la seule manière pour obtenir un Priorat d'une telle finesse.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022  
Meilleur moment : 2025-2030  
A boire jusqu'à : 2036



### Servir

Dans un grand verre à Bourgogne.



### Analyse des essais

Ce vin ne se donne pas facilement, il a besoin de pas mal d'air. Alors apparaissent les notes de fleurs d'amandier et de fruit rouge. C'est austère et complexe à la fois. Bien équilibré, et pourtant si jeune encore. Beaucoup de complexité mais aussi de fraîcheur. Et quelle longueur!



### Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



### Assemblée

Cariñena (100%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O.Q. Priorat



### Domaine viticole:

Terroir al Límit



Biodynamie

### Description domaine

Comme le nom l'indique, Terroir al Limit, ce sont des vins qui expriment leur terroir au maximum. Le domaine, situé à Torroja, est une de ceux qui travaillent le plus avec le Carignan. Des vins biodynamiques, au style unique.