

## Joan Giné Giné (Magnum) 2017 Buil i Giné - 150 cl. (Magnum)



La cuvée Joan Giné est la première étape vers un type de Priorat élevé dans le bois. C'est aussi un hommage au grand père de Xavi Buil i Giné, Joan Giné, qui lui a beaucoup apporté en termes de viticulture.



### Vinification

12 mois en fûts de chêne français et américain.



### Potentiel de stockage

10 ans



### Servir

Frais (12°)



### Analyse des essais

Rouge foncé. Au nez, beaucoup de fruit, rouge (groseilles, framboises), mais aussi du cassis, des herbes de la garrigue et un bois parfaitement bien intégré. Une bouche franche et expressive, très typée Priorat. Un style élégant, mais pas mal de complexité aussi, un vin fidèle à la tradition du terroir.



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



### Assemblée

Cariñena (40%), Gamatxa (40%), Cabernet Sauvignon (20%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O.Q. Priorat



### Domaine viticole:

Buil i Giné

### Description domaine

Originaire du Priorat, Xavi Buil a assisté à toute l'évolution des vins de la région Aujourd'hui, il en est un des pionniers du rapport qualité prix. Son Giné Giné est un des plus beaux exemples de jeune Priorat.