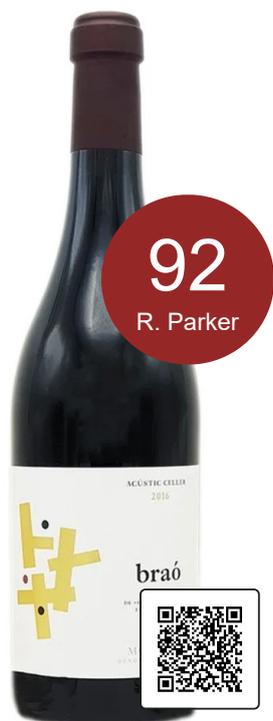


Braó 2020 Acústic Celler - 75 cl.



Braó, c'est l'essence même de Montsant: un vin puissant, méditerranéen issu de vieilles vignes de Grenache et de Carignan - 70 ans, en l'occurrence. Ces vignes sont situées en terrasses ou en coteaux souvent abrupts, et conduites en culture biologique. Comme tous les vins d'Albert Jané, ce vin est un pur sang, un grand séducteur, et il fait partie des meilleurs de l'appellation.



Vinification

Vendange manuelle en paniers, sélection des raisins à la vigne et tri à la cave. Après macération et fermentation, 10 à 11 mois d'élevage en fûts de chêne français d'un, deux ou trois vins.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2026-2030
A boire jusqu'à : 2033



Servir

Carafier de préférence et servir dans un large verre.



Analyse des essais

Robe rouge très sombre, presque opaque. Le nez est très séduisant, avec ses notes de fruit noir, d'herbes de la garrigue et de cacao. Juteux en bouche. Puissant, mais équilibré. Belle structure et bonne persistance.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa (90%), Cariñena (10%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Montsant



Domaine viticole:

Acústic Celler

Description domaine

Acústic Celler est sans aucun doute la succès story de cette appellation. Bien que son premier millésime ne date que de 2004, c'est aujourd'hui un des plus fameux producteurs de Montsant. Sa marque de fabrique: des vins purs et fruités au caractère méditerranéen bien affirmé. Pour ce faire, il n'emploie que des vieilles vignes de Grenache et de Carignan. Et à raison!



Biologique