

## Nus 2016 Mas d'en Gil - 37,5 cl.

Cela fait des siècles que l'on fait des vins doux dans le Priorat. Le Nus est une variante moderne des "Rancio-Dolç".



### Vinification

Au Mas d'en Gil, la sucrosité du vin est obtenue sans mutage, selon différentes méthodes : vendange tardive, passerillage sur cep, passerillage sur des nattes au soleil... La fermentation alcoolique se fait en tout petit contenant (des futs de 20 à 50 litres, de plusieurs type de bois - acacia, cerisier, etc). L'assemblage final est un nectar qui a encore besoin de quelques années pour montrer toute sa mesure. Il titre 16°, sans ajout d'alcool.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2020  
Optimum : 2024-2031  
A boire jusqu'à : 2036



### Servir

15°C dans un grand verre.



### Analyse des essais

Robe d'un rouge profond, très jeune. Le nez est solaire, avec un plein panier de fruits noirs et de cerises bien mûres, soutenus par des épices et quelques notes d'élevage. En bouche, on oscille entre les fruits mûrs et les raisins secs. C'est à la fois très dense, très long et vineux. Le sucre se fond bien dans l'ensemble. La structure complexe de ce vin annonce un beau potentiel de garde. Quand à l'alcool, il est lui aussi si bien intégré qu'on le perçoit à peine.



### Style de vin:

Rouge doux, puissant



### Assemblée

Garnatxa (80%), Syrah (10%),  
Viognier (10%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O.Q. Priorat



### Domaine viticole:

Mas d'en Gil

### Description domaine

Un des plus grands, mais aussi un des plus beaux domaines du Priorat, le Mas d'en Gil a été sauvé du déclin par la famille Rovira, à la fin des années 1990. Il est revenu aujourd'hui au sommet, dans le respect de la tradition aussi bien en termes de viticulture que de vinification.



Biologique