



Appellation : DOQ Priorat
Cépage : 100% Grenache

Terroirs : Sols d'ardoise (llicorella)
Région : Priorat
Degré alcoolique : 14,5%vol
Elevage : Cuves en ciment



Histoire :

René Barbier (4e génération à porter le même nom) a débuté dans le monde du vin au Clos Mogador en 1992 avec son père, l'autre René Barbier. En 2001, René a eu la possibilité d'acheter un petit vignoble de vieilles vignes "coster" (traditionnel, en pente raide) appelé Els Bellvisos. C'est à cette époque qu'il fait la rencontre de Sara Pérez. Ils remettent ensemble le vignoble abandonné 40 ans auparavant en production avec l'optique de faire un vin en harmonie avec la nature. Sara et René s'efforcent de maintenir l'équilibre entre la fraîcheur de la parcelle et la profondeur typique du Priorat.

Description :

Le Partida Pedrer 2014 est un vin naturel qui provient de jeunes vignes. La fermentation est en partie de raisins entiers, non foulés, qui confèrent au vin le fruit le plus pur, et le reste du raisin, foulé et longuement macéré confère la profondeur si typique des vins du Priorat. Très aromatique au nez : fruits des bois, notes herbacées et minérales, c'est comme si vous vous promeniez dans un champs de fruits, doux et délicat. La bouche est longue et vibrante.

Accords :

Porc grillé
Viandes rouges rôties

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

