



# Portal del Priorat

Trossos Sants

2018

[www.portaldelpriorat.com](http://www.portaldelpriorat.com)

Espagne



<b>Appellation :</b>	DO Montsant
<b>Cépage :</b>	100% Grenache Blanc
<b>Terroirs :</b>	Sols sableux-calcaires
<b>Région :</b>	Montsant
<b>Degré alcoolique :</b>	13,5%vol
<b>Elevage :</b>	Sur lies en fûts de chêne français (500L) durant 10 mois



## Histoire :

Architecte barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant.

Il acquiert les 40 hectares du domaine Clos del Portal en 2001, au sud de l'appellation, à proximité des villages de El Lloar et de Bellmunt.

Le vignoble de 14 hectares de vieilles vignes de grenache est cultivé en viticulture biologique et biodynamique sur des sols rares de llicorella.

Les nouveaux chais ont été pensés pour s'intégrer parfaitement à l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble.

## Description :

Venant de petites parcelles au sud de Montsant, Trossos Sants est un vin blanc fruité et minéral. Au nez, il s'ouvre sur des arômes d'agrumes, de tilleul, de sauge, d'amande et sur des notes salines.

En bouche, il est précis et a une bonne structure.

## Accords :

Viandes blanches

Bar au fenouil, Légumes marinés

## Service :

10 - 12°C



Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

