



SINDICAT LA FIGUERA

Espagne



Sara y Rene Viticultors Sindicat la Figuera 2022

HISTOIRE :

Sindicat La Figuera est à l'origine une petite coopérative catalane, fondée en 1932 dans les montagnes de Montsant, produisant des vins brillants et purs.

En 1950, une grande tempête dévasta le village et le vignoble, vidant les lieux de sa population. Bien que quelques vignerons aient replanté des vignes de Garnatxa, il ne restait plus que 3 vignerons sur place lorsque René Barbier accepta de les rejoindre pour aider à la vinification.

Il est aujourd'hui à la tête des 25 Ha du village de La Figuera, connu pour la beauté et l'élégance de ses Grenaches. Les vignes âgées de 30 à 80 ans, sont situées à l'extrême ouest de la chaîne de montagnes sur des sols calcaires, et sont les plus élevées de toutes la D.O. Montsant (500m).

APPELLATION :	Montsant
CÉPAGE :	Grenache
TERROIR :	Calcaire 500m d'altitude
VILLAGE :	La Figuera
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14 %

ELEVAGE :

Fermentation avec une courte macération dans des cuves en béton

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 4 ans

Température de service : 13 - 15°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Une belle Grenache d'altitude, non boisée, au caractère juteux, produite de manière simple et traditionnelle. 2022 a été un millésime chaud et sec.

Au nez, le vin est parfumé, avec des arômes de fraise, cerise, poivre blanc, menthe et herbes fraîches.

En bouche, c'est un style fluide et direct, avec des tanins fins et des saveurs nettes et concentrées.

60 000 bouteilles produites

ACCORDS :

Pain aux olives, caillette de porc et tian de légumes, pennes à la provençale, fondant de veau au thym

