

Cette cuvée est le fruit d'une belle rencontre entre VICA et l'artiste peintre catalan Jean Philippe Henric. Fortement attachés à notre terre, notre culture et notre histoire, nous avons souhaité réunir nos deux passions : l'Art et le Vin. Quoi de plus naturel, alors, que de créer une collection unique représentant nos racines et le patrimoine du Pays Catalan à travers six créations artistiques mêlant modernité et tradition.

// TERROIR

Cette cuvée est issue du vignoble de Rasiguères, qui s'étend sur les coteaux vallonnés de la vallée de l'Agly. Pour ce 100 % Grenache, nos vignerons ont sélectionné des parcelles plantées sur des coteaux de schistes. Ce sol très chaud donne des vins concentrés et élégants.

// CÉPAGES

Grenache Noir.

// VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à pleine maturité. Le Grenache Noir subit une macération pré-fermentaire à froid pendant 48 heures, afin de favoriser le développement d'arômes frais et fruités. La fermentation se déroule à 25 °C pendant 10 à 20 jours. Une macération prolongée de 30 jours permet ensuite l'extraction de tanins souples et ronds.

// ÉLEVAGE

Élevage en cuve, suivi d'une mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur aromatique.

// DÉGUSTATION

Belle robe grenat aux reflets bleutés. Le bouquet est une véritable explosion de fruits, mêlant des notes de fruits rouges confiturés, de poivre noir et de garrigue.

La bouche, ample et expressive, aux tanins enrobés, révèle des arômes d'épices et de laurier. Belle persistance en finale.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée accompagnera merveilleusement un gigot d'agneau, un civet de chevreuil, un rôti de veau aux cèpes, une pièce de bœuf grillée ou des fromages légèrement affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.

