MAS DOIX
Murmuri
PRIORAT

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)
Pays : Espagne
Région : Catalogne
Millésime : 2022

90 % Garnacha blanca
10 % Maccabeo

Alcool : 13 %
Sucre résiduel : 1,8 g/l

Les raisins sont cultivés sur des sols de llicorella (25 %) et d'argile-calcaire (75 %). Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse de grappes entières. Éraflage doux et pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique en cuves inox. Aucune transformation malolactique n'est performée. Le vin est vieilli pendant 3 mois sur lies en cuves inox.

Avec un bouquet enivrant sur la pomme jaune et la cire d'abeille, ce vin se complexifie en bouche avec la présence de saveurs subtils de thym et de sauge et également de fleurs blanches et de pêche. La finale est soyeuse et légèrement épicée.

Issu d'un vignoble datant de 1850, après sept générations, le Mas Doix est pleinement constitué en 1988 sous le leadership des familles Doix et Llagostera. Depuis, le domaine développe davantage des vins de terroir, avec un minimum d'intervention possible et une agriculture strictement bio et des pratiques biodynamiques.

2023 : 90 pts, Guía Peñín
2023 : Argent, Decanter Awards
2021 et 2022 : 92 pts, Parker

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA