

Espagne  
Montsant



## Acústic Rouge 2020

Assemblage de grenache et de carignan. Belle densité de fruit sur ce vin à la couleur rubis foncé. Notes de fruits noirs et d'épices douces. Cela ne compote pas même si le vin est dense car l'acidité et les tanins du carignan font le contrepoint pour que le vin reste toujours en équilibre. Très soyeux en finale de bouche avec une belle étoffe.

## Informations Techniques

Cépages	75% Carignan, 25% Grenache
Région	Montsant
Appellation	DO Montsant
Altitude	300 à 700 m
Vignobles	Marça, Capçanes, El Masroig, Els Guiamets, La Serra d'Almos, Darmos, Siurana et Cornudella de Monsant.
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	35 - 65 ans
Densité de plantation	3 000 pieds / Ha
Rendements	entre 1 et 4 Tonnes / Ha
Sol	Argile, sable, limon, ardoise
Culture	Rationnée, conversion en agriculture biologique
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Macération préfermentaire à froid, fermentation en cuves inox pendant 15 jours.
Elevage	10 mois en barriques. Vin non collé, non filtré.
Alcool	15,00%
Acidité	6 g/l
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	85 000 Bouteilles

A  
C  
U  
S  
T  
I  
C



*Sélection Vignoble du Monde*

90/100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



# acústic

CELLER

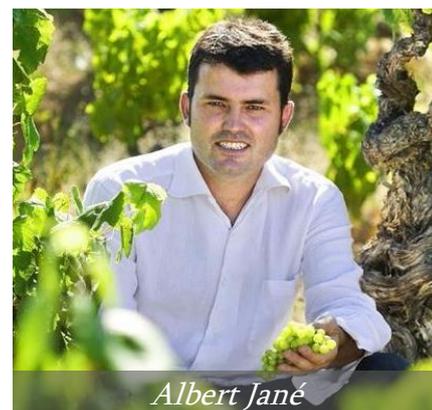


## Montsant

Le climat de la région est typiquement continental. Les étés sont chauds (avec 6 mois d'ensoleillement supérieurs à 200 heures) et les hivers froids. La pluviométrie est en moyenne de 500 mm par an. L'encépagement est principalement en rouge (95%) et seulement 5% en blanc. Les principaux cépages sont, pour les rouges : Carignan (Samsó), Grenache Noir, Mourvèdre (Monastrell) et Tempranillo (ull de llebre). Pour les blancs les principaux cépages sont : Maccabeu, Xarello et Parellada.

## Acústic

La philosophie du domaine est très claire. Albert Jané n'y travaille que des cépages autochtones qui expriment au mieux le terroir, sans maquillage chimique ou technologique. Le vin doit être une image fidèle, une photographie de l'histoire de la région d'où il provient. Pour cela, il faut respecter le travail des anciens, privilégier les vignobles d'altitude (jusqu'à 750 mètres), rechercher la finesse et l'élégance, l'harmonie et la verticalité des vins, travailler en agriculture biologique et réduire les rendements entre 10 et 30 hl/ha. Les vignes du domaine sont situées entre 250 et 750 mètres d'altitude sur des terrains peu fertiles composés de pierres, de sable et d'argile.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)