Galilea BY FIONA

LE MIROIR DU TEMPS

by Fiona Fischer

UN ROSÉ TRAITÉ COMME UN GRAND ROUGE

Super Nova *2016*

GRENACHE NOIR · CARIGNAN · VIGNOBLE UNIQUE · MAGNUM 1,5 L

Super Nova est né d'une idée simple et têtue : qu'un rosé mérite les mêmes égards qu'un grand rouge. Macéré sur ses peaux, fermenté et élevé en barrique d'acacia, puis laissé en bouteille jusqu'à ce qu'il soit prêt. Un seul vignoble, huit cents magnums : le millésime 2016 n'a été mis qu'en grand format. Que l'explosion commence.

ROBE Pelure d'oignon légèrement soutenue.

NEZ Épicé et minéral, sur des arômes délicats de bergamote et des notes fumées. À l'aération viennent l'abricot, les notes citronnées et la fleur d'oranger.

BOUCHE Belle longueur portée par une grande minéralité, finale saline. La texture d'un rouge, la fraîcheur d'un rosé : un vin de table, pas un vin d'apéritif.

Ce que le temps a fait

VENDANGE	MACÉRATION	ÉLEVAGE EN FÛT	EN BOUTEILLE
2016	2 heures	5 mois	Jusqu'à maturité
vignoble unique, DO Montsant	*sur les peaux, avant pressurage*	*barrique d'acacia*	*avant de quitter la cave*

VINIFICATION

Les raisins sont éclatés et laissés deux heures sur leurs peaux avant le pressurage : c'est là que la couleur et la matière se décident. Fermentation contrôlée en barrique, comme pour un rouge.

À TABLE

Ceviche · Huîtres et coquillages · Poissons blancs et poissons bleus · Sushi · Viandes blanches · Tapas

ALCOOL	PH
13,5 %	3,05

ACIDITÉ
6,7 g/L

Un vin est un lieu, saisi à un moment du temps. Nous ne le recréons pas. Nous le préservons. Le temps fait le reste.

TERROIR & ARCHITECTURE · INTERVENTION MINIMALE · SILENCE EN BOUTEILLE · LE TEMPS RÉVÈLE

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com

Ctra. de Bellmunt s/n · 43730 Falset (Tarragona) · Espagne

Le vin se savoure avec modération