BILA-HAUT L'ESQUERDA

El Valle de Agly está formado por terrazas en suelos pedregosos, con un rico fondo geológico y un clima que el hombre ha adoptado para sus cultivos.

El Rosellón estaba destinado a atraer la atención de Michel Chapoutier. Esquisto negro y marrón para dar al vino un toque solar. Gneis para mineralidad y frescura. La combinación de la piedra caliza y la tiza para la fuerza y el equilibrio.

Tres variedades de uvas crecen en las tierras del Domaine de BILA-HAUT:
- Syrah: con sus aromas salvajes de matorrales y especias.
- Garnacha: tan lleno de sorpresas.
- Cariñena: para los vinos minerales con notas tánicas crujientes.

Productor:	Domaine de Bila-Haut
Denominación:	Côtes du Roussillon Villages Lesquerde Contrôlée
Origen:	Francia / Roussillon
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Syrah 50%, Garnacha Negra 25%, Cariñena 25%
Suelo:	El viñedo de Lesquerde está constituido de llanuras y pendientes de suelo granítico. Sus 350m de altitud le proporcionan un terroir único.
Vendimia:	cada parcela se vendimia a mano entre 15 de septiembre y 15 de octubre. Éste es un terroir tardío debido a la altitud y naturaleza de los suelos.
Fermentación:	Las uvas son despalilladas y maceradas alrededor de 4 semanas. Las extracciones se llevan a cabo por bombeo. Las temperaturas no superan los 32°C.
Crianza:	10% del vino se envejece en barricas de roble y el resto en tanques de cemento.
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	14-15°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91-93 puntos (2017)

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

BILA-HAUT L'ESQUERDA

NOTAS DE CATA

Color: intenso, profundo y estable
Nariz: muestra madurez con aromas de frutas negras y especias. Notas florales (violeta) ligeramente ahumadas propias del terroir. Se pueden encontrar las mismas notas aromáticas en los suelos del norte de Côtes-du-Rhône, que son el lugar de nacimiento de la Syrah.
Paladar: el ataque es flexible y poderoso. Los taninos son al mismo tiempo potentes y tensionados. El final es fresco sin ningún tipo de pesadez.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es