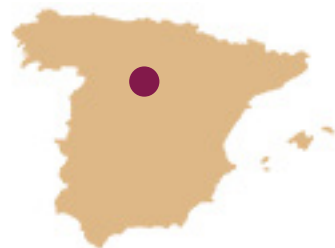




Appellation :	DO Montsant
Cépage :	100% Fine Garnatxa
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Tarragon
Degré alcoolique :	14,5 % vol
Elevage :	Cuves en béton



Histoire :

Sindicat La Figuera est à l'origine une petite coopérative catalane dans les montagnes de Montsant, fondée en 1932, produisant des vins brillants et purs.

En 1950, une grande tempête dévasta le village et le vignoble, vidant les lieux de sa population. Bien que quelques vigneron aient replanté des vignes de Garnatxa, il ne restait plus que 3 vigneron sur place. René Barbier a décidé de les rejoindre pour aider à la vinification. La Figuera est connue pour la beauté et l'élégance de ses 25 hectares de pures Grenache, sur des sols calcaires. Les vignes âgées de 30 à 80 ans, sont situées à l'extrémité ouest de la chaîne de montagnes, ce sont les plus élevées de toutes la D.O. Montsant (550m).

Description :

La cuvée Sindicat La Figuera est délicate, élégante dans le style rustique, ses tannins sont très fins et des saveurs très nettes et concentrées en sortent. C'est un vin frais et bien équilibré.

Accords :

Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers
Fromages

Service :

14 - 16°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le *monde*.

