



## ESPAGNE DO MONTSANT " MANS DE SAMSO " 2020 VINYES D'EN GABRIEL

Pays : Espagne  
Région : Catalunya  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% samso (sélection parcelaire de vignes de carignan centenaires).

### Note de dégustation :

Robe profonde de teinte rouge grenat. Nez fabuleux de complexité et de race! Des nuances fruitées (mûres, cassis) aux arômes d'épices ainsi qu'un boisé délicat, toutes ses notes forment un bouquet exceptionnel et captivant. La bouche est riche, suave, ample avec un équilibre magistral. Vin corsé, aux tanins soyeux et fins. Son fruité chatoyant et sa palette aromatique séduisante lui apporte énormément de charme. Une bouteille d'exception !

Température de service : Entre 16 et 18 C°  
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée (carré d'agneau, thym et ail), et viande rouge goûteuse (côte de bœuf grillée, steak de biche). Fromages de caractère notamment les croutes lavées et le bleus.

### Commentaires du sommelier :

Vin d'exception, Mans de samso incarne la quintessence du cépage Carignan (surnommée Samso en Catalogne). Une bouteille magique atteignant des sommets d'équilibre et des parfums plus séduisants les uns que les autres. Une harmonie inouïe pour cette cuvée ample, suave et généreuse. Une réussite majeure en somme, inimaginable sans ces vignes centenaires, préservées et choyées par des vignerons authentiques, passionnés et totalement dévoué à leur vignoble familiale. Ce vin, élevé 16 mois en tonneau de 700 litres de chêne français, épatera les amateurs à la recherche de grands vins hors normes.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

