



CAN PERITXO PARELLADA

CAN SURIOL

ESPAGNE, CATALOGNE

Pour produire de grands vins, il n'y a qu'une seule façon : produire des raisins de qualité. Les Caves Can Suriol, avec ses 25 hectares répartis sur 20 micro-parcelles complètement différentes, ont cette possibilité de produire des vins de grande qualité par la multitude de nuances de leurs cultures. Le domaine est certifié biologique depuis 1998; la famille Suriol fait la promotion des pratiques agricoles qui renforcent les capacités d'auto-défense traditionnelles du sol et la vigne et encouragent la vie de l'écosystème. Ils prennent ainsi soin de leur terre ancestrale, qui en retour prend soin de leur vocation.

Au début du XVIIe siècle, la famille Suriol devient gardienne de la terre au Château Grabuac. Ancienne ferme qui a été pendant de nombreuses années très importante pour sa production d'huile, de blé, de noix et de bétail, on y produisait aussi du vin depuis 1174 (référence historique). Elle fut consacrée à la culture de la vigne par la famille Suriol aux suites du phylloxéra.

[Découvrez le vignoble Cellers de Can Suriol](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biodynamique
Encépagement: Parellada
Âge des vignes: 28 ans
Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: La fermentation est spontanée sur levures indigènes dans des cuves bétons souterraines.
Élevage: 4 mois sur lies dans des cuves souterraines. Ensuite, le vin se place tranquillement en bouteille deux ans avant la commercialisation.

MODE D'EMPLOI

Service: 6-8°C

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca