



*Etim*  
*Rosé*  
*2005*  
*Agricola Falset Marça*  
*Montsant - Espagne*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Falset Tarragona
<b>Appellation :</b>	Montsant
<b>Encépagement :</b>	70 % Grenache Noir et 30 % Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo-calcaire, caillouteux en surface
<b>Vendange :</b>	Manuelles
<b>Production moyenne :</b>	50 000 bouteilles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl / ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle sans malolactique
<b>Eleavage :</b>	Sur lies fines durant 4 mois en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Josep Serra
<b>Propriétaire :</b>	José Maria Cots

**Analyse**

**Visuel :** Robe rose rubis, à bel éclat.

**Olfactif :** Le nez est marqué par de fines senteurs de fraises écrasées, mêlées de notes de grenade et de bonbons anglais. A l'aération, il gagne en complexité et en fraîcheur, la framboise domine.

**Gustatif :** L'attaque est franche, nette et vive. La bouche est harmonieuse, de bonne ampleur. Des saveurs fruitées et agréables marquent le milieu de bouche avec élégance. La finale ne manque pas de finesse avec une acidité désaltérante et minérale.

**Global :** Un beau vin de fruit et un excellent rapport qualité / prix.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 – 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	6,80 €TTC – <b>Prix Club : 6,00 €TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Cuisine orientale, grillades, poissons grillés
<b>Service :</b>	9 à 10 °C, laissez-vous tenter par un carafage de 30 mn, le vin y gagnera nettement.