



Clos d'Agon 2020

Un bouquet intense de fruits rouges et noirs, ainsi que des arômes de torréfaction et d'épices bien intégrés provenant de l'élevage sous bois. L'acidité confère au vin tension et fraîcheur, tandis que les tanins à grain fin assurent une sensation de rondeur et de plénitude en bouche.

Producteur Clos d'Agon
Type d'article Vin rouge
Pays Espagne
Région Catalunya DO

Appellation DO
Millésime 2020
Format 75 cl
Alcool 14.0 %
Température de 16° - 18°

consommation

Conservation jusqu'en 2030

Cépages Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot,

Cabernet Sauvignon Contient des sulfites

Information sur les

Numéro d'article

allergies

6302820

Accord mets et vins Plats mijotés, Fromage affiné,

Charcuterie, Grillades

Avis Decanter 95/100

Vinification

Vinifié en cuve acier. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français (30% neufs).

Terroir

Les vignobles du Clos d'Agon se trouvent dans la région de Calonge, sur la Costa Brava, au cœur de la réserve naturelle « Les Gavarres ». Ils sont entourés par les collines de la réserve naturelle, qui forment une sorte d'amphithéâtre avec vue sur la mer. Entre 40 et 140 mètres au-dessus de la mer, sur des pentes douces orientées principalement vers le sud, les vignes poussent sur des sols calcaires et crayeux pauvres.

Histoire







L'histoire du Clos d'Agon a commencé en 1987, lorsqu'un couple de Français a décidé d'acquérir l'ancienne villa Mas Gil. En 1998, six amateurs de vin suisses ont repris le domaine viticole renommé et ont engagé l'œnologue Peter Sisseck comme conseiller. Sisseck produit dans la Ribera del Duero des vins renommés tels que Pingus, Hacienda Monasterio et bien d'autres. Sisseck a exercé une influence déterminante sur le caractère des vins. En 2020, avec deux autres propriétaires, Sisseck a fait ses adieux au Clos d'Agon.Le domaine compte aujourd'hui 42 hectares, dont 15 sont exploités. Avec Miguel Coronado, vigneron et œnologue du Clos d'Agon depuis quelques années, toute une série de nouveaux vins ont été créés.

