



Clos d'Agon Blanco 2021

Couleur jaune citron pâle. Au nez, notes florales de fleurs blanches et arômes fruités d'agrumes et d'abricots, mais aussi d'anis et de pâtisserie. En bouche, il est volumineux et rond, avec une excellente structure acide naturelle. Une finale longue, fraîche et crémeuse.

Producteur	Clos d'Agon
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Catalunya DO
Appellation	DO
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Cépages	Roussanne, Viognier, Marsanne
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	6301021



Vinification

Vinifié en cuve d'acier (70%) et en fûts de bois (30%), puis élevé pendant 7 mois avec un bâtonnage régulier en cuve d'acier et en barriques françaises.

Terroir

Une petite vallée devant la chaîne de montagnes de Las Gavarres (réserve naturelle) et à quelques kilomètres de la Costa Brava, les sols sont principalement composés de schiste rouge, d'argile et de sable.

