



Clos d'Agon Selección Especial 2023 (Subskription)

Des arômes intenses de prune mûre, de chocolat au lait, de noix de muscade, de clou de girofle, ainsi qu'une pointe d'herbes méditerranéennes et de bois brûlé. Ample et volumineux en bouche. Les arômes de fruits des bois et de prune mûrs s'accompagnent de tannins bien fondus et d'une acidité croquante. Une finale persistante légèrement minérale.

Producteur	Clos d'Agon
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Catalunya DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2029 - 2035
Cépages	Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	6302023
Accord mets et vins	Gibier, Plats mijotés, Fromage affiné, Plats de poisson raffinés



Vinification

Vinifié en cuves d'acier de 50 et 80 hl, puis fermentation malolactique pendant 2 mois avec bâtonnage régulier. Élevé pendant 18 mois dans 60% de barriques françaises neuves.

Terroir

Les vignes poussent sur des sols argileux et schisteux au cœur du parc naturel «Les Gavarres». Elles sont entourées de montagnes qui forment une sorte d'amphithéâtre face à la mer et choyées par un climat méditerranéen. L'air parfumé et épicé des alentours se retrouve dans les vins du Clos d'Agon.





Histoire

Le Clos d'Agon reste entre des mains suisses. Alfons Niedhart et Jürg Maurer investissent en permanence dans ce domaine de 42 hectares sur la Costa Brava, en Catalogne, pour produire de grands vins. Tout aussi important, Miguel Coronado, viticulteur et œnologue, continue de vinifier les vins comme il l'a appris de Peter Sisseck à ses débuts.

