



Clos d'Agon 2023 (Subskription)

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 5.27

Intenso bouquet di frutti rossi e neri, aromi tostati ben integrati e spezie derivanti dall'affinamento in legno. L'acidità conferisce al vino tensione e freschezza, mentre i sottili tannini lasciano in bocca una sensazione di rotondità e pienezza.

Produttore	Clos d'Agon
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Spagna
Regione	Catalunya DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	6302723
Adatto a	Brasati, Formaggi stagionati, Salumi, Carne alla griglia



Vinificazione

16 mesi in barrique per il 30% nuove e per il 70% usate

Terroir

Le viti crescono su terreni di argilla e scisto immersi nella riserva naturale «Les Gavarres». Sono circondate da montagne che creano una sorta di anfiteatro rivolto verso il mare e godono dei vantaggi di un clima mediterraneo. L'aria aromatica e speziata della zona si respira anche nei vini di Clos d'Agon.

Storia





Clos d'Agon rimane saldamente in mani svizzere. Alfons Niedhart e Jürg Maurer continuano a investire nella tenuta vinicola di 42 ettari sulla Costa Brava catalana per produrre grandi vini. Il fatto che Miguel Coronado, viticoltore ed enologo, vinifichi i vini come inizialmente appreso da Peter Sisseck è altrettanto importante.

