



Clos d'Agon 2019

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 6.33

Un bouquet intense de fruits rouges et noirs, ainsi que des arômes torréfiés et épices bien fondus issus du vieillissement en fût de chêne. L'acidité apporte de la tension et de la fraîcheur au vin, tandis que le grain fin des tannins offre une sensation ronde et ample en bouche.

Producteur	Clos d'Agon
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Catalunya DO
Appellation	DO
Millésime	2019
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	6302719
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

La fermentation a lieu dans une cuve en acier. Ensuite, le vin est élevé pendant 17 mois dans des barriques de chêne français, dont 40% sont des barriques de chêne blanc.

Terroir

Les terres du Clos d'Agon sont situées dans la région de Calonge, sur la Costa Brava, au cœur de la réserve naturelle Les Gavarres. Les vignes sont bordées par les collines de la réserve et offrent une sorte d'amphithéâtre naturel surplombant la mer. Sur des coteaux nichés entre 40 et 140 mètres d'altitude orientés principalement au sud, les vignes s'épanouissent sur des sols pauvres crayeux et calcaires.

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 prestigieux domaine et ont engagé l'œnologue Peter Sisseck comme conseiller. Sisseck produit dans la Ribera del Duero des vins renommés comme Pingus, Hacienda Monasterio et bien d'autres. Sisseck a eu une influence considérable sur le caractère des vins. En 2020, avec deux autres propriétaires, Sisseck a fait ses adieux à Clos d'Agon. Depuis, c'est Miguel Coronado qui est responsable de la préparation des vins. Il a pu apprendre de Peter pendant plusieurs années et vinifie des vins d'une grande élégance et d'une grande finesse.

