Clos d'Agon 2021

Un bouquet intense de fruits rouges et noirs, ainsi que des arômes torréfiés et épicés 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	2021
Format	150 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	6302721
Accord mets et vins	Grillades, Charcuterie, Fromage affiné, Plats mijotés

Vinification

16 mois à 30% en barriques neuves et à 70% en barriques usagées

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.