



Clos d'Agon Syrah 2015

Le nez évoque le fruit frais avec des notes balsamiques. Epicé et minéral avec une pointe de cacao. Le palais est frais et souple avec beaucoup de volume, tout en présentant une grande élégance et une belle subtilité en fin de bouche.

Producteur	Clos d'Agon
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Catalunya DO
Appellation	DO
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	14.5000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1016365
Accord mets et vins	Volaille, Fruits de mer, Poisson
Avis	James Suckling 92/100



Vinification

Vinification en cuves en acier de 50 et 80 hectolitres, suivie d'une fermentation malolactique de deux mois soumise à un bâtonnage régulier. L'élevage se fait ensuite en barriques françaises neuves à 40% pendant 18 mois.

Terroir

Dans une petite vallée du massif des Gavarres (réserve naturelle), à quelques kilomètres seulement de la Costa Brava, se trouvent les sols principalement composés d'ardoise rouge, d'argile et de sable.

