



Clos d'Agon Selección Especial 2013 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

Robe grenat impénétrable. 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 | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Catalunya DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2013 |
| Format | 300 cl |
| Alcool | 14.5000 % |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2022 |
| Cépages | Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 6301613 |
| Accord mets et vins | Gibier, Bœuf, Agneau |
| Avis | Robert Parker 91/100 |



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 60% pendant 18 mois.

