



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.

