



## 2018 Clos d'En Ferran

Priorat DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Grande classe de Porrera, circonscription la plus vieille et la plus inhospitalière du Priorat.

### Description:

Les raisins proviennent de la parcelle Clos d'En Ferran, proche du village Porrera. Les sols sont riches en schiste ferrugineux dévonien, la roche la plus ancienne de la DOQ Priorat.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux reflets pourpres. Un soupçon de zeste d'oranges et de kirsch vient rehausser le nez intensément aromatique de baies rouges et noires, de grenade et d'herbes méditerranéennes, thym et lavande. En bouche, il est vif et dansant, d'une finesse presque bourguignonne; délicat, il se révèle néanmoins soyeux et d'une opulente générosité. Des arômes de baies rouges sauvages et d'épices chaudes, cannelle et noix de muscade, mènent à une finale fruitée et persistante, marquée par une fraîcheur minérale typique du Priorat.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Priorat
<b>Producteur:</b>	Rolland & Galarreta
<b>Notation(s):</b>	Decanter 97/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	62% Cariñena, 38% Garnacha
<b>Référence:</b>	1182718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos d'En Ferran**

Priorat DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Decanter 97/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20  
**Cépage(s):** 62% Cariñena, 38% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.