CLOS FONTÀ DOQ CLOS FONTÀ DO

FINCA MAS D'EN GIL | 2018

Spanien, Catalunya	agréable fruité — prêt sec
rouge, corsé	expressif, volumineux

Quand un nez révèle une palette aromatique dune telle intensité et complexité, on peut sattendre à de grandes découvertes. Une appréciation que confirme limpression sensorielle du bouquet du Clos Fontà. Cette cuvée se distingue par son harmonie et sa structure profonde. Lélégance nexclut pas la matière, et les tanins veloutés peuvent fort bien se marier avec une structure fruitée, comme en témoigne cet assemblage réussi. Linteraction entre les éléments structurels atteint des sommets réservés aux tout grands vins. Cest un délice et un plaisir de déguster ce cru dont les qualités seront même encore magnifiées après quelques années de vieillissement en bouteille.



Garnacha, Cariñena

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Élevé en barrique pendant 14 mois.

minéral, mûre, cerise, cannelle, cacao, café / moka, tabac

plats mijotés, cuisine thaïlandaise, carré d'agneau, gigot d'agneau, grillades d'agneau, chateaubriand, filet de boeuf Stroganoff, grillades de boeuf, grillades de porc, poulet grillé

Température de dégustation: 12 jusqu'à 14 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger — **lourd**

VOI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide