



*La couleur rubis intense, entourée de notes violacées, nous annonce un vin de caractère.*

*Encore un peu fermé au nez en aérant le vin dans le verre se développe toute une gamme de notes intéressantes. Surgissent alors des nuances de mûres et de prunes enveipées du cis équilibre par son élevage, favorisant ainsi sa complexité aromatique.*

*En bouche l'attaque est grasse et veloutée, évoluant vers des fruits rouges. Tanin intense mais fondu, aboutissant vers des notes épicées.*

*Un grand vin de garde à boire au prochain millénaire.*



*Fernando Lamora Marin, Enólogo de Clos Mogador.*

*Profesor titular de la Escuela de Enología de Ferragona Universidad Rovira i Virgili.*

*Clos Mogador 1995 décrit par Gérard Basset en novembre 1997.*

*2ème Sommelier du monde en 1992 - Rio de Janeiro - Brésil*

*Meilleur Sommelier d'Europe en 1996 - Trophée Ruinart*

*Co-Propriétaire de 1) Hotel du Vin, Winchester, Hampshire, Angleterre*

*2) Hotel du Vin, Royal Tunbridge Wells, Kent, Angleterre*

*On the appearance, this wine is of a very dense red ruby colour with an attractive purple rim. The nose is not yet fully developed, but already shows some temperament. Fig and baked plum intermingle with some spicy notes. Furthermore, a slight gamey character due to a touch of reduction adds again to the overall complexity.*

*The palate is rich and solid thanks to a wonderful extraction and a good tannic structure. The finish is long and attractive.*

*This powerful wine requires some bottle ageing but at the turn of the millenium it should be just ready to match hearty dishes such as a luscious roast lamb or a rich stew of wild boar.*

*Au premier abord, ce vin se démontre d'un couleur tres foncé au reflets rubis avec un bord pourpre tres attractif. Au nez il n'est pas tout a fait épanoui mais il montre néanmoins du tempérament. Figues et pruneaux cuites se mélangent avec un point d'épices. D'autant plus, un léger goût de gibier, dû a un peu de réduction, ajoute a la complexité totale.*

*Le palais est riche et solide grâce a une extraction formidable et une bonne structure tannique. A la fin de bouche il est persistant et séduisant.*

*Ce vin puissant a besoin de vieillir un peu plus en bouteille mais dans l'année 2000 il sera sûrement a son apogée. Idéal pour accompagner des mets robusts tel qu'un carré d'agneau ou un civet de sanglier.*

*Analyse: Alcool: 14,7 Acidité tartrique: 6,10 g/l. Acidité volatile: 0,6 g/l. Anhydrides sulfureux total: 85 mg/l. Anhydride sulfureux libre: 18 mg/l. Sucre reducteur: 2g/l.*

