



Couleur rubis, profonde, intense marquée encore par des tonalités violettes.

Son arôme est profond, complexe et subtil. Les premières notes transmettent des senteurs de confiture de groseille noire, de prunes et de figues. A mesure que le vin s'ouvre, son arôme s'enrichit. Il apparaît peu à peu des nuances fumées, de réglisse et de violettes, enveloppées par le minéral fraîchement balsamique.

En bouche, il se montre gras, onctueux, tannique, mûr et long. La bouche fruitée s'initie avec des notes de café noir, puis évolue en fruits secs, violettes et épices.

Un vin splendide qui va s'améliorer dans les dix prochaines années.

Fernando Zamora Marin Enólogo de Clos Mogador
Profesor de la Universidad de Enología
de Tarragona Rovira i Virgili.

Clos Mogador 2002 dégusté en novembre par Giorgi Claudio sommelier

Le Clos Mogador 2002 présente une robe très foncée avec une pointe de violacée qui nous confirme sa jeunesse.

Le nez intense marqué par de petits fruits noirs mûrs (cerise, cassis) est accompagné d'une note boisée bien intégrée et toute en finesse qui apporte de l'élégance et de la complexité.

Une note d'arôme de réglisse souligne la fraîcheur.

Au bout de quelques minutes, il développe des nuances balsamiques, d'épices douces, moka et figues.

En bouche, le vin est ample et équilibré, on découvre des tanins encore présents mais ronds. On appréciera la richesse en alcool qui contrebalance une agréable sensation de fraîcheur qui permet au vin de garder son caractère élégant.

En final, une bonne longueur avec un léger goût de réglisse.

Il est conseillé de décanter le vin avant la dégustation.

Un vin encore jeune mais plus accessible que le 2001, René nous propose pour ce 2002, un Clos Mogador équilibré, fin et élégant qui reflète le style du millésime dans le Priorat.



Alcool: 14,4% vol. Acidité total tartarique: 5,8 g/l. Acidité volatile: 0,69 g/l. Anhydrides sulfureux total: 36 mg/l, Sucre reducteur: 0,47 g/l