

CLOS MOGADOR
VI DE FINCA QUALIFICADA

2010



PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

VINYES EN PROPIETAT: ISABELLE I RENÉ BARBIER

75 cl

PRODUCT OF SPAIN

15% vol



ELABORAT CRIAT I EMBOTELLAT PEL CELLER

Clos Mogador
S.C.C.L.

43737 Gratallops - Espanya

RED PRIORAT WINE

CONTIENS SULFITES - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



R.E.: 7342 -T



Yohann Jusselin MS

UK Sommelier of The Year 2011

Meilleur sommelier du Royaume Unit pour l'année 2011

CLOS MOGADOR 2010

Depuis ma première visite au Priorat, j'ai toujours été fasciné par son histoire, la qualité de ses vins et le potentiel de la région. J'ai toujours trouvé le Priorat très excitant par la diversité des cépages et les styles de vinification, mais je reviens toujours au même nom en cherchant la qualité. Ce nom c'est Clos Mogador de René Barbier.

Le millésime 2010 nous offre une intense couleur rouge cerise avec des reflets pourpres et une belle viscosité. Au nez, les premiers arômes sont de fruits noirs confits, pruneaux et prunes, suivis par une nuance de gibier. Après quelques minutes le nez se transforme avec des arômes plus frais, aux notes de feuilles, et une pointe de poivre noir. C'est un nez très aromatique avec beaucoup d'élégance.

En bouche, mes impressions initiales témoignent d'une belle maturité, composée de chocolat, vanille et cerise cuite. Le palais est bien équilibré avec une bonne acidité et des tannins fermes, soulignés par des nuances de cèdre, vanille et café.

Après avoir été décanté plusieurs heures, le vin dévoile de nouvelles dimensions. Il est encore devenu plus arrondi et parfumé, dévoilant des notes de raisins, de mûres, de réglisse et d'intenses arômes de fleurs. D'un équilibre exceptionnel, les tannins murs commencent à s'intégrer parfaitement. On prédit à ce vin un bel et long avenir.

Personnellement, je garderais ce vin au moins 10 ans avant de le boire. Je le servirais à 15° dans un verre style Merlot (Riedel) et, comme ce vin a besoin d'être bien oxygéné, en l'ayant mis en carafe longtemps à l'avance. Je crois que ce vin pourrait bien accompagner des mets tels que la selle d'agneau, le confit d'agneau, le chevreuil avec des navets, des aubergines ou du potiron avec un jus de vin rouge

2010

CLOS MOGADOR

“VIN DE DOMAINE QUALIFIÉ”



CAVE: CLOS MOGADOR S.C. C.L. (1979)

ADRESSE: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

TEL.: 977 83 91 71 - **FAX:** 977 83 94 26

E-Mail: closmogador@closmogador.com

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 1979

INSTALLATIONS: spécialement pour des
vinifications et des élevages de petite quantité

TYPE DE VIN: élevage

PROVENANCE DES RAISINS: seulement des
raisins de notre propriété CLOS MOGADOR

PRODUCTION MOYENNE: 30.000 bouteilles

DISTRIBUTION: internationale et nationale
(Europe, E.U., Chine, Japon, Australie...)

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE:
Priorat D.O.Q.

VARIÉTÉS DES RAISINS: 44% grenache, 25%
carignan, 15% cabernet-sauvignon, 16% syrah

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 20 hectares

RELIEF DU VIGNOBLE: montagneux avec
des terrasses et coteaux d'environ 350 mètres
d'altitude

VEILLISSEMENT:

TYPE DE CHÊNE: (Q.petraea) des meilleurs
forêts d'Europe

TEMPS EN BARRIQUE: 18 mois en barriques
nueves de 300 l. (50% nueves, 50% seconde
vinification)

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en
juin 2012

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 15 %

ACIDITÉ TARTRIQUE: 5,4 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,65/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL: 38 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,83 g/l, **pH:** 3,4

INDICE POLIFENOLES TOTALES: 65

TYPE DE BOUTEILLE: bordelaise

PRIX FINAL CONSOMMTEUR: 56€ à 61€