



# NELIN

## PRIORAT

---

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, c'est l'harmonie du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «de nos jours, la catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, élaboussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage macabeu, merveilleusement adapté chez nous, dessine des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son aridité grâce à une minéralité délicate.

Le viognier épouse le paysage en formes douces et tendres qui lui donnent ce côté unique. Diplomate et un peu exotique, il unit et consolide les autres cépages avec des fruits charnus et subtils.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient de la escanyavelles. Elle structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange ancêtre, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier

# NELIN 2010

*Vin de couleur dorée dans lequel on distingue un vague reflet rouge propre à la petite proportion d'Escanyavelles qui compose son coupage.*

*Son arôme est intense, complexe et très séducteur. Sur les claires notes de fruits blancs (pommes) et de noyau (pêche) s'ajoute un fond citrique (pamplemousse), un peu de fumée et d'épices.*

*En bouche il se montre opulent et onctueux. Son tact extraordinairement intense pour un vin blanc, imprègne le palais avec tous les fruits qu'il contient. Une acidité équilibrée, fraîche avec un long final.*

Fernando Zamora Marín  
Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone  
Oenologue de Clos mogador



# NELIN 2010

**NOM** : NELIN

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

**ADRESSE** : Cami Manyetes s/n,  
43737-GRATALLOPS

**E-MAIL** : closmogador@closmogador.com

**TEL** : +34 977 839 171

**FAX** : +34 977 839 426

**PROPRIÉTÉ FONDÉE EN** : 2000

**INSTALLATIONS** : spécialisées pour de petites  
vinifications et l'élevage.

**DENOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE** :  
Priorat D.O.Q.

**TYPE DE VIN** : blanc

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 5,8 hectares  
en 4 parcelles

**PRODUCTION** : 9.000 bouteilles

**DISTRIBUTION** : internationale et nationale  
(Europe, USA, Chine, Japon, Australie...)

**VARIÉTÉS DE RAISINS** : 52% grenache  
blanc, et 48% réparti en : macabeu, viogner,  
escanyavelles

**RELIEF DU VIGNOBLE** : montagnes avec  
des terrasses et coteaux entre 350 et 500 mètres  
d'altitude

**SOL** : schiste

**FERMENTATION** : barriques et foudres, avec  
des levures autochtones

**VIEILLISSEMENT** : 9 mois en foudres, cuves  
de ciments,

**TEMPS EN BOUTEILLES** : embouteillées en  
juin 2011

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14 %

**ACIDE TARTARIQUE** : 5,3 g/l

**ACIDITÉ VOLATILE** : 0,55 g/l

**ANHIDRIDES SULFUREUX TOTAL** : 80 mg/l

**SUCRES RÉDUCTEURS** : 0,20 g/l

**pH** : 3,13

**TYPE DE BOUTEILLE** : bordelaise

**PRIX FINAL AU CONSOMATEUR** : de  
26,00€ a 31,00€