

## Clos Adrien 2017 Syrah, Grenache noir



### Viticulture et caractéristiques de la saison

Une année chaude et particulièrement exigeante pour le vignoble, qui a nécessité un travail très dévoué et délicat de la part de notre équipe agricole pour nous fournir les conditions nécessaires à une maturation homogène et de qualité.

Les deux variétés sont plantées sur des sols granitiques, de fertilité moyenne, entre des chênes-liège et des arbustes endémiques de la région.

### Vinification et élevage

Chaque cépage est vinifié séparément de sorte qu'ils puissent révéler au mieux leurs caractéristiques. Le contact des peaux s'étend sur 6 semaines pour une extraction délicate des composants en effectuant des pigeages réguliers tout en contrôlant la température.

Les deux vins sont élevés pendant 24 mois en fûts de chêne français de 500 L pour obtenir la rondeur de ses tanins et une belle évolution de ses arômes. À la fin de cette période, le coupage est effectué avant la mise en bouteille, sans filtration ou autre type d'intervention.

### Notes de dégustation et accords mets et vin

Couleur intense et profonde, avec des reflets violacés. Arômes de mûres et la myrtilles, accompagné par des arômes floraux comme la violette et les herbes autochtones de l'Empordà. Des notes d'épices douces et animales ainsi qu'une minéralité témoignent de son vieillissement.

Ces éléments le rendent savoureux, intense et long en bouche avec finale enveloppante et séduisante.

**Le Clos Adrien** est présent pour les grandes occasions ou simplement pour boire un verre en fin de journée. Il se marie parfaitement avec des plats intenses comme le civet de chevreuil, mais aussi avec des fromages affinés, des charcuteries artisanales et des légumes méditerranéens grillés accompagnés d'une sauce romesco (sauce catalane).

**Production:** 8.000 bouteilles de 75 cl.

**Alcool:** 14,5%

**Appellation d'Origine :** DO Empordà