



CLOS ADRIEN 2011

TYPE : Vin rouge

CÉPAGES : 90% Syrah, 10% Grenache Noir

APPELLATION : D.O. Empordà

VENDANGES : 26 et 28 septembre 2011, 3 octobre 2011. Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : En conversion Agriculture Biologique. Respect maximal de la nature. Ce vin est la grande sélection des vignes de Terra Remota. Les raisins sont cueillis à maturité phénolique. Tri à l'entrée de la cave. Macération longue des raisins égrappés (6 semaines de macération). Travaillés exclusivement par piégeage doux plusieurs fois par jour. Fermentation malo-lactique puis élevage en barriques neuves, de chêne français, durant 2 ans. Production annuelle de 5 000 bouteilles.

ANALYSE

Degré alcoolique : 15% vol.

Sucres résiduels : 1,4 g/L

Acidité totale : 3,06 g/L

Acidité volatile : 0,61 g/L

SO₂ total : 60 mg/L

pH : 3,69

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Robe profonde, intense, brillante, d'un grenat presque noir.

Nez : Expressif et très complexe, avec beaucoup de style, presque graphite, empyreumatique, sur des notes à la fois fleuries et fruitées de violette, de confiture de fruits noirs, de figue, de mûre, et sur des notes de caramel et de fève de cacao s'ouvrant sur le bâton de réglisse.

Bouche : Structurée et complexe, ample et dense, avec une grande finesse de tanins, très soyeux et présents. La bouche est salivante, presque iodée, épicée avec des arômes de réglisse, de cacao, et toujours des arômes de violettes, et de fruits rouges et noirs presque confiturés et d'une grande longueur en bouche.

ACCORD METS-VINS :

Le Clos Adrien 2011 sera idéal sur un gibier en sauce, ou une belle pièce de bœuf.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 16-18°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire mais peut être décanté entre 30min et 2h.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

RECOMPENSES : CLOS ADRIEN 2007 : 92 PARKER ; CLOS ADRIEN 2008 : 93 TIM ATKIN ; CLOS ADRIEN 2009 : WineUpClub 92,38 ; CLOS ADRIEN 2009 : AMERICA EXPRESS TOWER CLUB WINE AWARDS GOLD & BEST ; CLOS ADRIEN 2009 : WSA WINE CHALLENGE 2014 : SILVER