

**Clos Adrien 2006**  
**Vin Rouge**  
**Syrah, Cabernet Sauvignon**



**Viticulture et Caractéristiques de la Saison**

Agriculture Biologique (procédure de reconversion), climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, fertilité moyenne, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

La bonne exposition et l'effet de la tramontane (vent du nord) ont façonné le caractère de ces deux variétés. Il en résulte un grand développement aromatique et des tanins mûrs, plus un excellent état sanitaire.

**Vinification et élevage**

Vinification parcellaire. Cueilli à maturité phénolique, vendange en caquettes, tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité. Macération pré-fermentaire à froid, travail par pigeage journalier, fermentation alcoolique à température contrôlée (20-22°C) et macération de 6 semaines.

Élevage sur lies en fûts neufs et barriques de chêne français, fermentation malolactique en barriques de 500 et 300 L. Assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille. Élevage un an en bouteille.

**Notes de dégustation**

Robe puissante, violet noir, très sombre. Nez puissant, minéral, cendré, aux arômes de mûres et myrtilles en confiture, tapenade et quelques notes empyreumatiques. La bouche est puissante, charnue, typée olives noires confites et réglisse. Les tanins sont mûrs et enrobés, le vin est ample et harmonieux.

**Production** : 6.000 bouteilles de 75 cl.

**Alcool** : 14,0%

**Appellation d'Origine** : DO Empordà