

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Serras del Priorat

Priorat DOQ
Clos Figueras



Région : Catalogne, Espagne.

Appellation : Priorat DOQ.

Domaine : Clos Figueras.

Cépages : 5% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 25% Carignan (Mazuelo), 55% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2031

Distinctions : Guia Penin: 92/100

Robe : sombre, intense avec des reflets roses.

Nez : arômes intenses de coulis de myrtilles, de garrigue, de gousses de vanille et d'oranges sanguines.

Bouche : rond et souple, avec des tannins parfaitement intégrés, il possède une acidité qui fait saliver. Longue finale fraîche sur la framboise.

Conclusion : Une superbe introduction au Priorat à prix très doux.

Service : Grillades, spaghetti carbonara

Issu de jeunes vignes (5 à 10 ans) près de Gratallops au centre de l'appellation, c'est un Priorat sur le fruit, prêt à boire. Il offre des arômes intenses de coulis de myrtilles, de garrigue, de gousses de vanille et d'oranges sanguines. Rond et souple, avec des tannins parfaitement intégrés, il possède une acidité qui fait saliver. Longue finale fraîche sur la framboise. Une superbe introduction au Priorat à prix très doux.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91074 75 2021 **Prix membre** : 23.10

Prix catalogue : 25.70