

**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** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2032

**Distinctions** : Guia Penin: 92/100

Robert Parker : 90 Points

James Suckling : 92 Points

GuíaPeñín : 91 Points

Guía Vinos Gourmet : 93 Points

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 2022 **Prix membre** : 21.60

**Prix catalogue** : 24.00