



Priorat Clos d'en Ferran

D.O.Q Priorat

Cépages

62 % Carignan, 38 % Grenache.

Type de vin

Vin rouge élevé 12 mois en barriques neuves de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool : 14,5 %, Acidité : 5,60 g/l

Élaboration

Les raisins proviennent du domaine Clos d'en Ferran, situé près du village de Porrera, sur des sols riches en ardoise ferrugineuse dévonienne, la roche la plus ancienne de la DOQ Priorat (400 millions d'années). Ces sols contiennent une forte proportion de quartz et d'oxydes qui leur confèrent une teinte rougeâtre à jaunâtre. L'encépagement comprend : Carignan (3,5 ha), Grenache (1,5 ha) et des parcelles mixtes de Grenache Blanc, Macabeu, Viognier et un peu de Pedro Ximénez (1 ha). La sélection des raisins débute à la vigne et se poursuit sur table de tri. Les rafles sont ensuite retirées sans foulage. Les raisins sont conservés dans des conditions contrôlées et soumis à de longues macérations à basse température en foudres de chêne avec chapeau immergé. Les remontages se font naturellement par gravité afin d'obtenir une extraction optimale des polyphénols. Le pressurage est réalisé à l'aide d'un pressoir pneumatique vertical, suivi d'une fermentation malolactique en barriques de chêne français. Le vin est mis en bouteille sans filtration.

Raisins issus de la parcelle Clos d'en Ferran. L'élevage total est de 15 mois en chêne français neuf.

Note de dégustation

Robe rouge cerise profond et intense.

Nez aux séduisants arômes de cannelle, d'épices, de lavande et de cerise noire, donnant un vin à la texture suave et bien équilibrée.

Bouche riche, concentrée et charnue, alliant élégance et complexité. Les tanins sont soyeux, avec une structure généreuse et une excellente profondeur. Vin subtil, élégant, au caractère fruité frais.

Accords mets et vins

Viandes rouges, plats mijotés, gibier, fromages affinés, poissons bleus, ragoûts de poisson et chocolat.

**Prix**

- Gilbert & Gaillard - 2025 (France)
- 92 Pts. Vinous - 2024 (USA)
- 95 Pts. Peñin - 2023 (Spain)
- 92 Pts. Suckling - 2022 (USA)