



*Clos Mont-Blanc  
Syrah Premium  
2003  
D.O. Conca de Barberà  
Espagne*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Catalogne
<b>Appellation :</b>	D.O Conca de Barberà
<b>Encépagement :</b>	100 % Syrah
<b>Age moyen des vignes :</b>	15 ans
<b>Sous-sol :</b>	Ardoise
<b>Situation :</b>	En plateau à côté du Monastère de Poblet
<b>Production moyenne :</b>	10 000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération et fermentation en Barriques
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques de bois Français et Américains
<b>Vinificateur :</b>	Joseph Vardri
<b>Propriétaire :</b>	Bodegas Concavins

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Rubis reflets violacés.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est profond et expressif et développe des senteurs confiturées de cerises et de fraises. A l'aération, le vin gagne en complexité avec des notes de cacao et de fleurs (violette).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est franche et gourmande. Le vin est élégant et équilibré. En effet, la belle structure tannique du vin est enrobée par une matière et une fraîcheur qui lui apporte une finale structurée.
<b>Global :</b>	Voilà un rouge Catalan structuré qui ne manque pas d'élégance et d'équilibre.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2010
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	10.50 € TTC – <b>Tarif Club 9.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Volaille à la fève de cacao
<b>Service :</b>	A carafer 30 mn avant de servir à 17°C