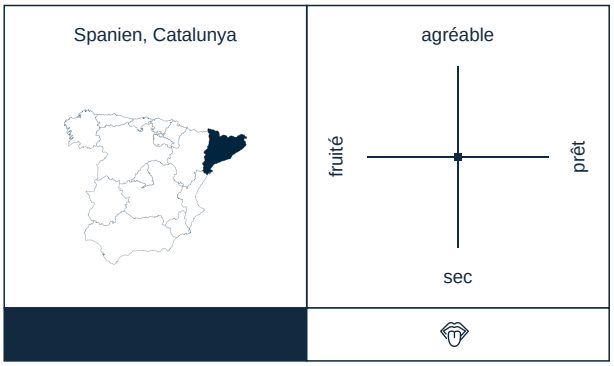
CLOS FONTÀ DOQ CLOS FONTÀ DO

FINCA MAS D'EN GIL | 2004



La première impression au nez et en bouche est dominée par des arômes d'épices (cannelle, vanille), de fruits doux (coing, pruneau) et d'amandes (massepain). Mais ce vin aussi dense que complexe ne tarde pas à révéler d'autres facettes (notes florales, arômes de maturation), et surtout son caractère propre avec sa touche d'amertume. La structure nerveuse et le corps puissant forment une excellente base pour apprécier la grande richesse de saveurs. Pendant la finale très soutenue, les tanins arrondis contribuent à renforcer l'excellente impression générale produite par ce vin prestigieux.



Garnacha, Cariñena

Maturité optimale: 5 - 15 Années

Pendant huit mois en barrique

floral, pruneau, vanille, cannelle, amande, massepain

chasse, ragoût de champignons, polenta, fromages à pâte dure, filet de boeuf en croûte / filet Wellington, steak porterhouse

Température de dégustation: 12 jusqu'à 14 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873