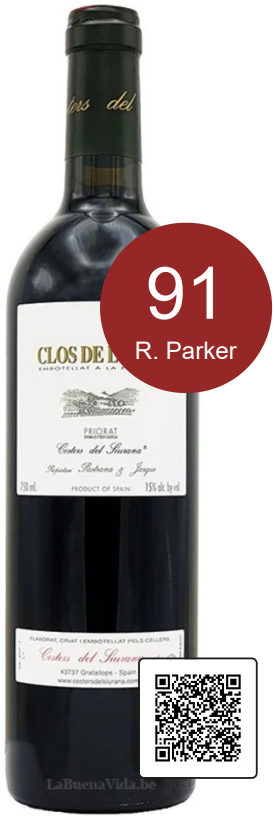
La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Clos de l'Obac 2008

Clos de l'Obac - 300 cl. (Doble Magnum)



Un des grands classiques du Priorat. Année après année, il exprime parfaitement son terroir et son millésime. Deux mots pour le résumer: minéralité et grandeur.

Vinification
Ce vin se fait à la vigne - ce qui veut dire que l'assemblage est toujours le même tous les ans. Tous les cépages sont macérés et fermentés ensemble, ce n'est dont pas un assemblage a posteriori.

Potentiel de garde
A boire à partir de: 2018
Optimum: 2026-2036
A boire jusqu'à: 2042

Servir
Carafer de préférence. Idéal en combinaison avec de la viande rouge grillée et notamment de l'agneau.

Commentaires de dégustation
Solide attaque au nez, sur des notes de fruits noir, de cacao et de minéral. Juteux, ample et puissant, mais non dépourvu de finesse. Belle persistance en bouche.

Description du domaine

Costers del Siurana est un des Pères Fondateurs du nouveau Priorat. Il est surtout connu pour son Miserere et son Clos de l'Obac, deux cuvées qui, tant par leur élégance que par leur étonnante minéralité, se sont d'emblée portées au sommet de cette dénomination.

Assemblage
Cabernet Sauvignon (35%), Garnatxa (35%), Cariñena (10%), Merlot (10%), Syrah (10%)

Région:
Catalunya

Appellation:
D.O.Q. Priorat

Domaine viticole:
Clos de l'Obac

Biologique