



Appellation :	DOQ Priorat
Cépages :	60% Grenache, 30% Carignan et 10% Syrah
Terroirs :	Sols « llicorella » (mica et ardoise)
Région :	Priorat
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Fûts français durant 12 mois



Histoire :

Architecte barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant.

Il acquiert les 40 hectares du domaine Clos del Portal en 2001, au sud de l'appellation, à proximité des villages de El Lloar et de Bellmunt.

Le vignoble de 14 hectares de vieilles vignes de grenache est cultivé en viticulture biologique et biodynamique sur des sols rares de llicorella.

Les nouveaux chais ont été pensés pour s'intégrer parfaitement à l'amphithéâtre naturel que forme le vignoble.

Description :

Le Negre de Negres est, par essence, un vin issu de grenaches méditerranéens. Il est principalement élaboré avec différents clones de grenache, auxquels viennent s'ajouter, avec des pourcentages légèrement variables suivant les récoltes, d'autres variétés ; de là son nom "rouge de rouges".

C'est un vin qui exprime avec élégance l'essence du paysage méditerranéen (avec les arômes des plantes qui y poussent : thym, romarin, lavande...) et la minéralité du Priorat, à nulle autre pareille.

Accords :

Viandes rouges
Risottos, Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

