



CLOS MOGADOR
VI DE FINCA QUALIFICADA

René Barbier

Sindicat la Figuera

2018

www.closmogador.com

Espagne



Appellation :	DO Montsant
Cépage :	100% Fine Garnatxa
Terroirs :	Sols argilo-calcaire
Région :	Tarragon
Degré alcoolique :	14,5%vol
Elevage :	8 mois en cuves bétons



Histoire :

Sindicat La Figuera est à l'origine une petite coopérative catalane dans les montagnes de Montsant, fondée en 1932, produisant des vins brillants et purs. En 1950, une grande tempête dévasta le village et le vignoble, vidant les lieux de sa population. Bien que quelques vigneronns aient replanté des vignes de Garnatxa, et il ne restait plus que 3 vigneronns sur place. René Barbier, a décidé de les rejoindre pour aider à la vinification. La Figuera est connue pour la beauté et l'élégance de ses 25 hectares de pure Grenache, sur des sols calcaires. Les vignes, âgées de 30 à 80 ans, sont situées à l'extrémité ouest de la chaîne de montagnes, sont les plus élevées de toute la D.O. Montsant (550m). Les températures sont plus fraîches en moyenne, avec de grandes amplitudes entre le jour et la nuit.

La vendange manuelle est égrappée et fermenté sous levures indigènes dans des cuves enterrées en béton (5 000 à 20 000L). Le vin vieillit ensuite pendant 9 mois sur lies fines, avant d'être mis en bouteille après une légère filtration.

Description :

La fraîcheur de l'altitude donne à ses vins des notes d'agrumes et de fleurs que l'on ne retrouve pas dans les autres vins de la région. Si l'on ajoute leur façon traditionnelle de vinifier dans des cuves enterrées en béton, voici le résultat : un vin léger et frais.

Accords :

Plats de porc, de poulet
Saumon grillés ou rôtis

Service :

14 - 16°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

