

Espagne


Clos Mogador

Com Tu 2022

HISTOIRE :

Clos Mogador est le symbole du renouveau du Montsant et du Priorat, reconnu comme l'un des premiers « vins de propriété ». Le domaine est né lorsque René Barbier, issu d'une famille française de vignerons, s'installe à Gratallops, en Catalogne, en 1979. Acteur de premier plan, la famille Barbier incarne à elle seule la renaissance de ces deux régions viticoles, avec un style puissant, raffiné et intimement lié à leurs terroirs.

La cuvée Com Tu a été créée en 2015 par Anderson, René et Christian Barbier, les trois fils de René Barbier. Son nom, qui signifie « comme toi » en catalan, rend hommage au lien entre les générations. Elle est élaborée à partir de trois parcelles de grenache noir situées sur les hauteurs du village de La Figuera, dans l'appellation Montsant. L'un des vignobles, Miramar, se trouve juste à côté de L'Espectacle. Les vignes, âgées de 50 à 100 ans, offrent une matière première d'une grande qualité et témoignent de l'ancrage profond de cette cuvée dans son terroir argilo calcaire. La viticulture est confiée à Christian Barbier, qui s'occupe également de la parcelle Clos Mogador. Christian pratique l'agriculture biodynamique et régénérative.

APPELLATION :	Montsant
CÉPAGE :	Grenache
TERROIR :	Argilo Calcaire
ALTITUDE :	500 à 600m
VILLAGE :	La Figuera
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	14,8 %

ELEVAGE :

40% de grappes entières, Fermentation en foudres puis élevage sur lies fines pendant 18 mois en foudre de bois de gros volume.
Mise en juin 2024, 12 800 bouteilles

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 ans

Température de service : 15 - 18°C



Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com



NOTE PRESSE :

Tim Atkins : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Com Tu 2022 se distingue par son expression gourmande et élégante du grenache de Montsant. Ni trop mature, ni trop rustique, c'est un vin équilibré, charmeur, avec une belle précision minérale. Il allie fruité (cerise, mûre) et structure soyeuse

ACCORDS :

Charcuterie ibérique, pigeon rôti aux fruits rouges, tajine d'agneau aux pruneaux avec épices douces, poivrons grillés, aubergines, tortilla