

Kyrie 2019 Clos de l'Obac - 75 cl.

Voici un vin à part, élaboré à partir des cépages typiques du Priorat. Le genre de vin qui ne plait sans doute pas à tout le monde, mais authentique, ça oui!



Vinification

Le Kyrie blanc - le vin de prestige du domaine assemble grenache blanc, xarello, macaque et muscat d'Alexandrie . Son élevage dure environ 6 mois.



Servir

Servir frais, après carafage.



Analyse des essais

Nez très particulier de pâtisserie, frangipane, massepain et d'épices vertes. Plutôt gras en bouche, avec un joli volume et une bonne persistance.

Description 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.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Garnatxa blanca (40%),
Macabeu (40%), Xarel.lo
(16%), Moscatel de Alejandria
(4%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Clos de l'Obac



Biologique