



[portaldelpriorat.com](http://portaldelpriorat.com)



PORTAL *del* PRIORAT

Espagne



## Clos del Priorat Negre de Negres 2021

### HISTOIRE :

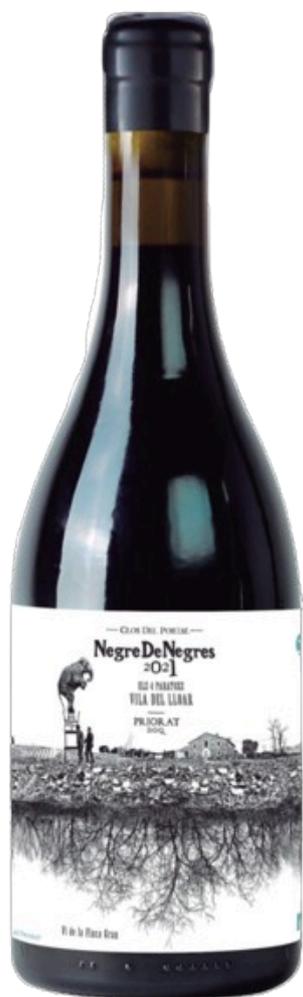
Architecte Barcelonais reconnu, Alfredo Arribas ne pouvait que tomber amoureux du Priorat et de ses paysages façonnés par l'homme et par le temps, impressionnante succession de terrasses et de coteaux hauts perchés encadrés par les montagnes de Montsant. C'est ainsi qu'il reprend les 40 hectares du domaine 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.

Negre de Negres est le grand vin du domaine, une synthèse du Clos del Portal.

**APPELLATION :** DOQ Priorat  
**CÉPAGE :** Grenache, Carignan, Syrah  
**TERROIR :** Llicorella (ardoise), 260 à 370 m d'altitude  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14 %  
**ACIDITÉ :** 5,6 g/L  
**ÂGE DES VIGNES :** 20 à 65 ans

**ELEVAGE :**  
15 mois en barriques et foudres

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 15 - 18°C



### NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin offre un nez mûr et frais, avec des arômes intenses de fruits rouges, balsamique et cuir, rappelant le terroir méditerranéen. Les trois cépages, Grenache, Carignan et Syrah créent un équilibre parfait. Ce vin charnu dévoile de légères notes de poivre et d'herbes aromatiques, sur des tanins généreux qui offrent une sensation de fraîcheur et une belle longueur en bouche.

### ACCORDS :

Coq au vin  
Linguine aux morilles  
Filet de veau  
Lapin aux fines herbes  
Cochon de lait grillé

