



MAS GIL, S.L.U Apt. Correus 117, 17251 Calonge
(Catalunya -Espanya)
Tel.+34972661486 Fax.+34972661462
e-mail: info@closdagon.com

**CLOS
D'AGON**

CLOS D'AGON TINTO 2010

Propriétaire:	CLOS D'AGON SUIZA. S.A
Céologie:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Viticulture:	PETER SISSECK/ MIGUEL CORONADO/ANTONIO GARCIA
Fondation de l'exploitation:	1999
Nom du vin:	Clos D'Agon Rouge
Millésime:	2010
Classement du millésime:	Très bonne
Disponible:	Juin 2011
Origine du cépage:	100% du cépage provient des terres de la propriété située à Calonge
Région:	D.O Catalogne
Sol:	Ardoise, argile et sable
Topographie:	Petite vallée au pied de la chaîne de montagnes de Las Gavarres (Espace naturel protégé) et à proximité de la Costa Brava.
Orientation:	Différentes orientations en fonction des parcelles, majoritairement N-S
Hauteur:	Entre 40-140 m au dessus du niveau de la mer
Climat:	Méditerranéen
Précipitations moyennes annuelles:	1041,6mm
Températures moyennes annuelles:	Min. 10,2 °C Max. 20,2 °C Moyenne: 15,2°C
Quantité d'heures d'ensoleillement :	2.300 heures
Variétés du cépage (%):	40% Cab. Franc, 30% Syrah, 10% Merlot, 10% Petit verdot y 10% Cab. Sauvignon
Âge des vignes:	7 a 23 ans
Densité des vignes:	4.000-4.500 vignes/hectare selon la parcelle
Viticulture:	Technique traditionnelle en palissage de la zone de l'Empordà
Type de taille:	Guyot Doble
Méthodes de culture:	Mécaniques et manuelles
Arrosage:	Non
Taille en vert:	Oui
Rendement par hectare:	20-35 Hl par hectare selon la variété
Vendanges:	Manuelles
Date des vendanges:	Du 7 Septembre au 20 Octobre de 2010
Égrappé:	Oui
Macération à froid	5 jours
Fermentation alcoolique:	100% en réservoirs en acier inoxydable de 50 à 80 hectolitres
Fermentation mélo-lactique:	Battonage en barriques durant 2 mois
Élevage:	19 mois en fûts
Fûts:	100% Chêne Français. 40 % de fûts neufs et 60% de fûts anciens (1 vin)
Clarification:	Oui
Stabilisation à froid:	Non
Filtrage:	Oui

ANALYSES

Degré d'alcool:	15%
Acidité totale:	5,7 g/l
pH:	3,50
Acidité volatile:	0,62

PRODUCTION

0,75 L: 15.000 bouteilles, **1,5 L:** 1557 bouteilles, **0,375 L:** 615 bouteilles,
3 L: 84 bouteilles **6 L:** 50 bouteilles **15 L:** 11 bouteilles

Conservation du vin: Pour une évolution optimale du vin une fois en bouteille, il est conseillé de le conserver dans un endroit tempéré entre 13 et 15 °C.

Conseil consommation: Une fois mis en bouteille, le vin atteint son niveau de consommation optimal à parti de 3 ans et jusqu'à 15 ans de garde. Il est recommandé de ne pas dépasser 30 ans.