

**CLOS LES FITES**  
Priorat DOC  
**La Perla del Priorat**  
**El Molar, Tarragona, Espana**



**Provenance**  
Catalogne, Espagne

**Cépage(s)**  
55 % Grenache, 30 % Carignan, 15 % Cabernet Sauvignon

**Dégustation**  
Robe: grenat profond  
Bouquet: puissant et complexe, arômes de fruits rouges et baies mûres, notes de cacao, de caramel et d'épices  
Palais: entrée en bouche volumineuse, tannins mûrs et fondus, finale longue et persistante

**Spécificité(s)**  
Elevé 14 mois en barriques de chêne et vieilli pendant 36 mois

**Température de service**  
18°C

**Accords gastronomiques**  
Chasse, civet de lapin, fromage bleu

**Durée de garde**  
10-12 ans

**Herkunft**  
Katalonien, Spanien

**Traubensorte(n)**  
55 % Grenache, 30 % Carignan, 15 % Cabernet Sauvignon

**Degustation**  
Farbe: Tiefes Granat-rot  
Bouquet: Kräftig und komplex, Aromen von roten Früchten und reifen Beeren, Noten von Kakao, Karamel und Gewürzen  
Gaumen: Wuchtiger Auftakt, reife und geschmolzene Tannine, langer Abgang

**Eigenheit(en)**  
Spezifikation: Während 14 Monaten in Eichenbarriques ausgebaut und während 36 Monaten im Keller gereift  
Service: Der Wein eine Stunde vor der Degustation dekantieren

**Trinktemperatur**  
18°C

**Idealer Begleiter zu**  
Wild, Kaninchen-Pfeffer, Blauschimmelkäse

**Reifungspotential**  
10-12 Jahre