



NELIN

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Nelin c'est un concept de vin blanc aux âmes jumelles, c'est l'équilibre du féminin et du masculin dans l'épanouissement de la jeunesse, c'est l'harmonie du terroir du Priorat pour une cuisine catalane à son apogée!

Un grand journaliste catalan contemporain le dit: «De nos jours, la catalogne est représentée par quelques grands cuisiniers et par les vins du Priorat».

Il est pourtant difficile pour nos vins rouges, si riches et si puissants, d'être le complément idéal de cette nouvelle cuisine d'auteur. C'est pourquoi Nelin espère en être le partenaire le plus pertinent.

Une base de grenache blanc évoque les vagues de collines sous un soleil impitoyable, élaboussées de senteurs d'épices et de pâte de coing, que le schiste pimente de minéral.

Le cépage roussane, merveilleusement adapté chez nous, dessine des ruisseaux qui serpentent le long des collines. Cette note de fraîcheur enveloppée de fleur d'oranger s'approche de notre terre et atténue son aridité grâce à une minéralité délicate.

Le viognier épouse le paysage en formes douces et tendres qui lui donnent ce côté unique. Diplomate et un peu exotique, il unit et consolide les autres cépages avec des fruits charnus et subtils.

L'ensemble contient une nuance insolite qui vient du pinot noir et qui rappelle que l'histoire du Priorat est toujours liée à la France. Il structure l'ensemble et donne un futur à notre vin grâce à ses tannins et à son acidité. Cet étrange touriste, sans trahir le terroir, offre à Nelin le filtre de longue vie!

René Barbier

NELIN 2008

Le Clos Nelin 2008 présente une légère couleur jaune dorée.

Son arôme est intense, complexe et séduisant. On y distingue de doux parfums d'abricot, de litchi, et de pamplemousse, entourés d'un fond minéral et de réminiscences de fleurs et de miel.

En bouche, il présente un volume et une finesse remarquables. Son acidité équilibrée rafraîchit sa structure pour s'épanouir en un palais intense et délicat. Son arôme se renforce après avoir traversé le palais en laissant son souvenir perdurer longtemps dans la mémoire.

Fernando Zamora Marín
*Professeur titulaire de la faculté d'Oenologie de Tarragone
Oenologue de Clos mogador*



NELIN 2008

NOM: NELIN

CAVE: CLOS MOGADOR S.C.C.L. (1979)

ADRESSE: Cami Manyetes s/n 43737
GRATALLOPS

E-MAIL: closmogador@closmogador.com

TEL: 977.83.91.71 **FAX:** 977.83.94.26

PROPRIÉTÉ FONDÉE EN: 2000

INSTALLATIONS: spécialisées pour de petites
vinifications et l'élevage

DÉNOMINATION D'ORIGINE QUALIFIÉE:

Priorat D.O.Q.

TYPE DE VIN: blanc

SUPERFICIE DU VIGNOBLE: 5,8 hectares en
4 parcelles

PRODUCTION: 9.000 bouteilles (2008)

DISTRIBUTION: internationale et nationale
(Europe, E. U, Chine, Japon, Australie...)

VARIÉTÉS DE RAISINS: 51% grenache blanc,
13% macabeau, 8% viogner, 7% marsanne, 7%
pinot noir, 5% roussanne; 5% escanyavelles; 4%
pedro gimenez

RELIEF DU VIGNOBLE: montagnes avec des
terrasses et coteaux d'environ 350 mètres d'altitude

SOL: schiste

VIEILLISSEMENT

TYPE DE BARRIQUE: chêne, des meilleures
forêts d'Europe

FERMENTATION: cuves et barriques

TEMPS EN BARRIQUE: 9 mois

TEMPS EN BOUTEILLES: embouteillées en
juillet 2009

DEGRÉ D'ALCOOL: 14 %

ACIDE TARTARIQUE: 6,1 g/l

ACIDITÉ VOLATILE: 0,46 g/l

ANHDRIDES SULFUREUX TOTAL: 85 mg/l

SUCRES RÉDUCTEURS: 0,7 0g/l

pH: 3,07

TYPE DE BOUTEILLE: bordelaise

PRIX FINAL AU CONSOMMATEUR: 25€ à 30€