



CLOS de GAT

Millésime 2014

Arômes de fruits noirs et rouges agrémentés de notes boisées discrètes, d'eucalyptus et d'herbes méditerranéennes. En bouche, le vin est ample, bien équilibré avec de beaux tanins intégrés. La finale est longue et élégante.

Cépage : 95% Cabernet Sauvignon – 5% Petit Verdot

Degré : 13%

Vinification: Traditionnelle. Les raisins sont vendangés manuellement, triés et foulés, puis transférés dans des cuves ouvertes pour fermentation. Après un élevage de 12 mois dans 30% de barriques neuves et des soutirages tous les 4 à 6 mois, l'assemblage final est mis en bouteille sans collage ni filtration.

Garde : 3 à 8 ans après le millésime

Température de service : 16-18° C

Suggestions : Accompagnera à merveille les viandes grillées ou rôties, les légumes grillés et les fromages.

Le Clos de Gat est situé au pied des montagnes de Judée, bordant la vallée biblique d'Ayalon en Israël, où Josué a vaincu les Cinq Rois. En 1998, le propriétaire-vigneron Eyal Rotem qui a étudié la vinification en Australie, a commencé à planter des vignes et à construire une cave sur les terres entourant sa maison, transformant ainsi un rêve de longue date en réalité.

Un ancien « Gat » (presse à vin en hébreu), antérieur de mille ans à l'époque romaine, est situé près de la maison située au cœur des vignes, qui s'étendent aujourd'hui sur une superficie de 19 hectares.



wineshop.closdegat.com - בקרו בחנות היקב

Clos de Gat Winery, Har'el Vineyards, Kibbutz Harel 9974000 Israel - 9974000 קבוצת היקב, כרמי הרצל, קיבוץ הרצל

Fax: 972-2-9993350 פקס Tel: 972-2-9993505 טל E-mail: Closdegat@closdegat.com www.closdegat.com