



Christopher Cannan atresora una rica i ferma experiència en vins d'arreu del món. Amb 39 anys va fundar Europvin, empresa dedicada a l'exportació de vins i des de l'any 1984 està lligat al Priorat, on uns anys més tard va crear Clos Figueras, celler elaborador de vins de gran qualitat DOQ Priorat. Així doncs, coneixedor de vins exclusius, vol donar a conèixer les seves referències més particulars durant l'any 2019, disponibles totes elles a la botiga del seu celler/restaurant de Gratallops.



PITHON – PAILLÉ
4 vents 2014
Chenin blanc

El nom de “4 vents” fa referència a la zona tan ventilada del Loire, concretament, la subzona de “Coteaux du Layon” d'on procedeix aquest *Chenin blanc* tan espectacular. Una varietat en la que s'expressa amb tota la seva magnitud i la peculiaritat de la *botritis* (malaltia de la vinya causada per un fong però donades unes circumstàncies produeix un efecte valuós i positiu al gra de raïm) Per tant, les aromes són les típiques d'un podridura noble d'aquest tipus com la mel, el codony, el safrà o caramel de llimona. Com que durant aquest període de la botritis el raïm consumeix molta aigua hi ha una concentració natural del most i el fa ideal com a vi dolç per acompanyar patés, formatges de cabra o amb un pastís de poma. Un secret, però, no el compartiu amb ningú. L'ampolla de 375 ml se us farà curta.

El podeu trobar al celler/restaurant/botiga de Clos Figueras de Gratallops.
Salut amics!

