



Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un fantastique vin du Midi

Description:

Afin de tirer le meilleur parti des vins, les rendements des raisins sont maintenus aussi bas que possible. Le vignoble «Clos des Truffiers» est situé sur les terrasses caillouteuses près de Saint-Pargoire, dans le département de l'Hérault. Le célèbre œnologue Claude Gros fait sélectionner les baies une à une à la main et vinifie un vin d'une richesse et d'une chaleur somptueuses, qui est non seulement l'un des meilleurs vins du sud de la France, mais qui rivalise aussi sans peine avec les meilleurs vins du monde.

Profil aromatique:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets noirs. Pralinés et pruneaux dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires et chocolat aux raisins secs. Bouche veloutée, le très bel équilibre entre richesse, fraîcheur et extrait, promet un énorme potentiel, milieu de bouche juteux marqué à nouveau par les prunes et les cerises amarena, sur une touche persistante de chocolat. A la fois séduisant et plein de caractère, il fait partie des meilleurs vins de France.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Température:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Syrah, Grenache
N° article:	0645415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 100/100, Jeb Dunnock 97-99/100, Parker 96-99/100, Score 20/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.