



Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Bijou du Sud de la France issu d'une parcelle unique

Description:

La parcelle unique «Clos des Truffiers» est plantée sur des terrasses rocailleuses à Saint-Pargoire, dans le département de l'Hérault. L'illustre oenologue Claude Gros exige une sélection rigoureuse des baies et en tire un vin d'une richesse et d'une chaleur envoûtantes, qui peut fièrement tenir le premier rôle à la table des réjouissances. Non content d'être l'un des meilleurs vins du Sud de la France, il n'a rien à envier non plus à l'élite mondiale!

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:

Aussi puissant avec un cassoulet qu'avec un bœuf mijoté aux olives. Il s'accorde avec la même harmonie avec une tarte aux légumes méditerranéens, un carré d'agneau au thym ou un steak de bœuf grillé.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Élevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2048
Cépage(s):	Syrah, Grenache
N° article:	0645420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20, Jeb Dunnock 96-98+/100, Parker 95-97/100
Cépage(s):	Syrah, Grenache
A boire:	jusqu'en 2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.