



2017 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un bijou du Sud de la France

Description:

Pour tirer le meilleur de ses vins, les rendements sont limités autant que possible. La parcelle unique « Clos des Truffiers » est située sur des terrasses pierreuses du département de l'Hérault, près de Saint- Pargoire.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Les Capitelles
Notation(s):	Score 20/20, Jeb Dunnuck 99/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	0645417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, Jeb Dunnuck 99/100
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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 déguster.