



AOC LANGUEDOC



L'ÉCRIN

GRÈS DE MONTPELLIER
AOC LANGUEDOC

★ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

L'Ecrin est une cuvée qui ne se présente seulement lors des plus belles années. Issu de nos vignes les plus âgées de Syrah et de Grenache, les vins sont élevés 15 mois en fûts de chênes français et seuls les meilleurs sont sélectionnés pour donner l'assemblage final. La robe d'un rubis intense s'allie à un nez délicat et élégant de pivoine et de thym, la bouche est ample et soyeuse, elle amène sur de belles notes de cerise et de poivre blanc. Le tout se démarque par une fraîcheur remarquable. Un vin d'exception pour accompagner vos moments les plus précieux.



★ SIGNATURE

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



SOL ARGILO-
CALCAIRE



SYRAH ET GRENACHE
VIEILLES VIGNES



15 MOIS D'ELEVAGE
EN FUTS



★ ACCORDS METS-VINS

- Jambon braisé aux herbes de garrigue
- Gigôt d'agneau de 7h
- Osso buco de veau
- Fromages à pâtes persillées

SAS FAMILLE BOUSQUET
VIGNERONS EN LANGUEDOC



www.instagram.com/closdelle/



www.facebook.com/ClosdElle/

Mathieu Bousquet: +(33)6 50 50 42 45
Nahel Rafik: +(33)7 85 31 77 92



www.leclosdelle.com



leclosdelle@gmail.com

Lieu dit le Pioch, Chemin de Cannabe - 34660 Cournonterral