

À HUIS CLOS

GRÈS DE MONTPELLIER
AOC LANGUEDOC

★ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Cette cuvée est le porte-étendard de notre savoir-faire vigneron, elle est issue de nos meilleures parcelles. La robe grenat profond est annonceuse d'une grande richesse. Le vin s'ouvre sur un nez puissant et frais composé de notes de fruits noirs confits et d'épices. La bouche généreuse amène sur des arômes de sous-bois, de truffe noire et dévoile un élevage des plus soignés de 12 mois en fûts de chêne français procurant des notes de vanille et de tabac blond. Les tanins amples et soyeux suivent harmonieusement la trame du vin. Puissance et finesse s'allient dans ce noble vin de garde, vous offrant ainsi le meilleur de notre terroir.



★ SIGNATURE

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



SOL ARGILO-
CALCAIRE



50% SYRAH, 50% GRENACHE



12 MOIS D'ÉLEVAGE
EN FUTS

★ ACCORDS METS-VINS

- Gibiers rôtis
- Daubes et autres plats mijotés
- Viandes confites en cuisson lente
- Fromages de caractère



FAMILLE BOUSQUET
VIGNERONS EN LANGUEDOC



www.instagram.com/closdelle/



www.facebook.com/ClosdElle/

Titouan Lopez: +(33)6 95 16 91 46
Mathieu Bousquet: +(33)6 50 50 42 45



leclosdelle@gmail.com

Lieu dit le Pioch, Chemin de Cannabe - 34660 Courdonterral