



Clos d'Elle

La reine Guylaine

CARTAGENE DU LANGUEDOC

★ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La reine Guylaine est un vin de liqueur issu de la plus pure tradition Languedocienne.

La cartagène est un vin muté à l'alcool sans aucune fermentation aussi appelé mistel.

Elle est le fruit d'assemblage de cépages divers suivant les millésimes, voire un assemblage de plusieurs millésimes.

La robe est claire avec des reflets caramel, laissant présager une gourmandise extrême.

Le nez s'ouvre sur des notes oxydatives de noix fraîches et de fruits confits. En bouche, la figue et le miel s'allient pour offrir un panache aromatique envoûtant, la texture est riche, un vin idéal pour l'apéritif ou bien pour accompagner un dessert. A déguster bien frais !



★ SIGNATURE

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



SUCROSITE



SOL ARGILO-CALCAIRE



ASSEMBLAGES DIVERS



18 MOIS EN CUVE FIBRE

★ ACCORDS METS-VINS

- Foie gras poêlé, la cartagène équilibre le gras.
- Fromage à pâte persillée (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert), ...
- Brochettes de melon/feta/menthe
- Dessert au chocolat: fondant, mousse, moelleux, ...



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