

Le Jardin de Pierre

LANGUEDOC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

★ COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Cette cuvée composée à majorité de Roussane est taillé sur mesure pour vous offrir un voyage gustatif en Languedoc. La robe d'une teinte or profonde et intense vous guide vers un nez floral, délicat et légèrement fumé. La bouche est ample et riche, marquée par des notes de poire fraîche de miel d'acacia.

Le vin est subtilement vanillé dévoilant ainsi, la fermentation et l'élevage partiel de la Roussane en fûts neuf de chêne français. Un vin gastronomique qui comblera les connaisseurs confirmés ou en devenir.



★ SIGNATURE

STRUCTURE



FRAICHEUR



TEXTURE



VOLUME



SOL ARGILO-
CALCAIRE



ROUSSANNE D'ALTITUDE
ET VERMENTINO



ELEVAGE: 50% EN FÛT
DE CHÊNE NEUF ET 50%
EN AMPHORE DE TERRE
CUITE

★ ACCORDS METS-VINS

- Oeuf pochés et omelettes aux champignons
- Poissons et crustacés en sauce
- Volaille en sauce
- Cuisine sucrée/salée et exotique



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