IGP CÔTES CATALANES ROUGE 2020 " CHIRAZ " CLOS DEL REY

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	100% syrah



Note de dégustation :

Superbe couleur pourpre profonde. Nez complexe, au caractère typé méditerranéen. Les arômes de fruits noirs (cerises, mûres, cassis) semblent saupoudrés de touches minérales, épicées (cumin, muscade), fumées et d'herbes du sud (romarin, sauge). Quelques notes d'olives, de réglisse et de violette complètent cette large palette d'arômes captivants. La bouche, dans sa jeunesse, montre une structure tannique présente avec un grain très fin et élégant. Le vin évolue en bouche avec une chaire charnue et opulente puis

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Jeune : Côte à l'os grillée, herbes de Provence, aubergines et grenailles au thym. Sauté de boeuf aux épices et oignons cébettes. Après quelques années de vieillissement : plat de viande mijotée (curry de boeuf à l'indienne, civet de marcassin ou de biche).

Commentaires du sommelier :

Chiraz, c'est un vin rarissime, une cuvée parcellaire de syrah plantée sur des sols complexes de marnes schisteuses noires et de calcaires. Avec un rendement faible (20hl/ha), le talentueux vigneron de Maury, Julien Montagné, vinifie ce vin uniquement en cuve béton afin de préserver au mieux les parfums complexes du terroir catalan et du cépage dans ce vin d'une grande personnalité. Une cuvée unique, une référence en devenir !

Puissance