CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES ROUGE 2018 " CLOS " CLOS DEL REY

Pays	France
Région :	Languedoc Roussillon
Sous région :	
Cépage(s) :	vignes centenaires, 60% carignan et 40% grenache



Note de dégustation :

Robe dense pourpre et profonde.
Nez complexe, évoquant les cerises noires mûres, la garrigue, les épices, quelques délicates notes boisées, voir chocolatées et de moka.
La bouche est riche, concentrée, avec des tanins présents mais soyeux. Elle possède la tension caractéristique des vieux carignans sur terroir de roche et le charme fou de la grenache à pleine maturité. Un grand vin dense, d'un équilibre inouï dont les arômes si séduisants prolongent harmonieusement la

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Plats de viandes rosées ou rouges (côtes d'agneau au thym, entrecôte de boeuf grillée aux herbes, filet de biche et jus corsé), fromages à croutes lavées (époisse, langres), ou en toute fin de repas un carré de chocolat noir amer

Commentaires du sommelier :

Un mythe en devenir ! Clos del Rey est certainement une des étoiles montantes du Roussillon, un vin magique, profond, raffiné, complexe et d'un équilibre magistral. Vigneron passionné, Julien Montagné exploite une petite parcelle de ceps centenaires de carignan et grenache plantés sur des sols caillouteux argilo-calcaires ferrugineux. A 300 mètres d'altitude, ce vignoble le plus élevé du cru, est situé au coeur d'un espace naturel protégé de garrigues (romarin, thym, cistes). Le vin est élevé en barriques, pour moitié neuves et pour moitié de un vin, entre 18 et 24 mois selon les millésimes. Le résultat, un vin d'anthologie, des émotions rares.

Puissance