



IGP CÔTES CATALANES ROUGE 2023 " LA NOIA " CLOS DEL REY

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

Note de dégustation :

Magnifique couleur grenat assez soutenue. Le nez est attirant avec des arômes de fruits rouges très gourmands, d'épices, de garrigues, de minéralité calcaire, le tout sans aucunes notes boisées. En bouche, il possède une texture fine, des tanins hypers soyeux, intégrés et parfaitement fondus. Ce vin est raffiné et doté d'un équilibre magistral ! La finale est longue, riche de nuances complexes et mêlant habilement les fruits et les parfums méditerranéens. Une réussite majeur et surtout une véritable

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viandes blanches et rosées. Volaille, veau, agneau, canard. Fromages à croutes lavées (Epoisses, Langres)



Commentaires du sommelier :

La Noia ou le Chambolle Musigny du Roussillon ! Mais La Noia, c'est surtout une parcelle de grenache noir plantée il y a plus de 30 ans sur un plateau calcaire (300 mètres d'altitude) entre Maury et Rasigüères. La vendange y est manuelle. Le vin est ensuite élevé 12 mois en cuve béton afin de préserver sa qualité première, un fruité irrésistible ! Dans le verre, le vin séduit, fascine, envoûte presque par son élégance et son charme inoui ! Un véritable Esprit de Grenache ! Allez vous lui résister ?



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

