



IGP CÔTES CATALANES ROUGE 2023 " L' ARAGONE " CLOS DEL REY

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% carignan vieilles vignes

Note de dégustation :

Couleur pourpre profonde aux reflets violacés.

Au nez, les notes de fruits rouges et noirs mûrs, presque confiturées, avec quelques soupçons de réglisse, offrent un bouquet intense et séducteur dont le carignan a lui seul le secret. En bouche, le vin est structuré, riche, avec une finale rafraîchie par des tanins présents et raffinés qui équilibrent parfaitement l'ensemble. Un vin qui allie charme et générosité !



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



entrecôte de boeuf grillée, magret de canard à la Kriek, gibier en saison (filet de biche sauce grand veneur et aïelles). Fromages corsés (Herve,...)

Commentaires du sommelier :

Grand vin du Roussillon, issu d'une seule parcelle située sur le lieu-dit de l'Aragone. Le sol de schistes noirs et l'exposition nord-est de ce coteau est propice à ces vieilles vignes de Carignan qui composent exclusivement cette cuvée. Des rendements faibles, un élevage sans bois et le talent hors pairs de Julien Montagné créés un vin au fruité intense et éclatant; une vraie coupe de fruits mûrs relevée d'une belle charpente tannique et juteuse dont on ne saurait se lasser.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

