



VIN DE FRANCE ROUGE 2020 " CLAS
MANI " (SYRAH, CARIGNAN,
GRENACHE) DOMAINE CASSAGNE ET
VITAILLES

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : Syrah, Carignan, Grenache

Note de dégustation :

Belle robe grenat soutenue. Nez incroyable de finesse et de précision. Le fruit semble ici cueilli à sa plus juste maturité. Les fines notes d'épices et de garrigues rappellent le caractère méditerranéen de ce grand vin du Larzac dont l'élevage soigné est parfaitement intégré. En bouche, il nous séduit par la délicatesse de ses tannins, sa chaire juteuse et son fruit omniprésent. Finale charnue et généreuse.

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



Viande gouteuse, pluma de porc ibérique, confit de canard, civet de biche, plateau de fromages affinés (croute lavée)

Commentaires du sommelier :

Clas Mani incarne le potentiel inouï du vignoble des Terrasses du Larzac. Un vin authentique, fruit d'un travail artisanal, précis et minutieux. Ici, absolument tout est mis en œuvre pour sublimer l'identité de ce terroir si singulier. Les raisins de chaque parcelle sont récoltés, triés et vinifiés séparément afin de préserver leurs caractéristiques. Après l'assemblage, commence un élevage en fûts Chassin pendant deux ans et demi. Ce travail sous bois permet un affinage lent qui confère au vin une complexité et une profondeur hors du commun.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

