



VIN DE FRANCE ROUGE 2022 " LES CÉLIS " (GRENACHE) DOMAINE CASSAGNE ET VITAILLES

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

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte grenat et d'intensité moyenne. Il exprime au nez d'incroyables notes de fruits rouges (cerises, framboises) ainsi qu'un soupçon d'épices. L'élevage est à peine perceptible et se fond magnifiquement bien dans l'ensemble. La bouche est une leçon de finesse et d'élégance. Les tanins possèdent un grain ultra fin et délicat. L'équilibre magistral et le fruité omniprésent jusqu'en finale en font un vin littéralement irrésistible... A déguster une fois dans sa vie.

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



Filet pur de bœuf, côtes d'agneau grillée, sélection de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Les Célis c'est la quintessence du cépage Grenache par Cassagne et Vitailles. Une cuvée d'exception pour laquelle il aura fallu des années de travail, d'observation, de compréhension des différentes parcelles. Ce petit domaine en taille, mais grand par sa qualité, possède un vignoble très morcelé, telle une mosaïque reflétant toute la diversité des grands terroirs méditerranéens entre Languedoc et Roussillon, entre mer et montagnes. Les Célis, c'est avant tout un lieu au sol schisteux, planté uniquement de grenache noir, ayant donné son nom à la cuvée à laquelle il donne naissance. La récolte est vinifiée avec 30% de grappes entières, infusée délicatement, puis élevée 8 mois en fûts Chassin. Atteindre le raffinement ultime, un caractère fruité ultra pur et une délicatesse absolue des tanins est



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

