CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE ROUGE 2023 " SOLIS OCCASUM " (SYRAH MAJORITAIRE) LE CLOS DES SAUMANES / BIO

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	syrah majoritaire

Note de dégustation :

Robe pourpre violacée soutenue. Nez expressif, sur des arômes de fruits noirs, avec des touches balsamiques et d'olives noires. Au palais, cette cuvée offre un vin d'une belle structure, ample et généreuse avec une trame tannique fine, encore présente dans sa phase de jeunesse. Finale charnue et intense.

Température de service :	Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	

Idéal avec des viandes rosées et rouges (Côte de bœuf grillée, carré d'agneau, gibier)

Commentaires du sommelier :

Le village de Châteauneuf de Gadagne possède un terroir exceptionnel, qui n'a rien à envier à son illustre voisin Châteauneuf du Pape. La réputation grandissante de l'appellation Gadagne est dans la logique des choses. Au Clos des Saumanes, l'idée est née de produire trois cuvées parcellaires inspirées de l'exposition des vignobles au soleil et des différents cépages (grenache, syrah, mourvèdre). Solis Occasum est issu majoritairement de Syrah et offre un style avant tout typé Rhône méridional avec quelques accents nordiques.

Puissance