



COTEAUX DU LANGUEDOC SAINT CHRISTOL ROUGE 2021 " GRANDE CUVÉE " DOMAINE GUINAND

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 60 % Syrah, 40 % Grenache



Note de dégustation :

Le nez est complexe et présente des notes de fruits noirs mûrs (cassis), d'épices, de réglisse, d'olive noire, de garrigues et des délicates notes boisées.

Le temps a déjà patiné les tanins pour laisser place à une bouche opulente mais d'un équilibre impressionnant. La texture soyeuse charme le palais et les arômes fruités (cassis) perdurent durant une finale longue et savoureuse.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rouges, sauces aux épices. Gibiers en saison (filet de marassin aux aïrelles), Plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Du grand art et du talent dans une bouteille, avec cette petite merveille qui nous vient de Saint-Christol, petit village sur les hauteurs de Montpellier. Dans cet assemblage judicieux, la syrah apporte couleur intense, aromatique de fruits noirs et d'épices ainsi qu'une belle structure et du corps. La grenache apporte des touches de fruits rouges ainsi qu'un caractère rond, souple et juteux. La combinaison des deux est parfaite, bonne dégustation !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

