



## CHÂTEAU CLARETTES GRANDE CUVÉE

*Gastronomie et complexité*  
ROSE  
2024  
*MOURVEDRE CINSAULT SYRAH*



### DEGUSTATION

**Robe :** Rose pâle.

**Nez :** Le premier nez, discret et délicat, dévoile sa complexité et ses arômes à l'aération. Au niveau aromatique, des notes fruitées et des notes d'agrumes se révèlent.

**Bouche :** L'attaque est à la fois généreuse, structurée et vive, équilibrée par une belle acidité. On retrouve harmonie et élégance avec une longueur en bouche très intéressante, sur des notes de fruits rouges acidulés comme la mûre et la groseille, et une pointe d'épices douces, caractéristique de cette cuvée

**Caractéristiques :** Sol argilo-calcaire très caillouteux. Sélection parcellaire. Pressurage direct et stabulation à froid.

**Accord mets et vins :** à servir en apéritif entre 10 et 12°C, ou en accompagnement d'un saumon gravlax, de sushi ou d'un carpaccio de bœuf, avec un fromages tel que la feta ou le fromage de chèvre frais, ou en dessert avec une Pavlova.