



CHÂTEAU  
CLARETTES

## GRANDE CUVÉE

*Puissance et générosité*  
ROUGE  
2017

*MOURVEDRE, SYRAH*



### DEGUSTATION

**Robe :** Rouge rubis intense.

**Nez :** le premier nez offre un bouquet épicé avec des notes toastées.

Ensuite, des notes de fruits noir comme le pruneau et la mûre s'entremêlent avec élégance à des notes de Cognac.

**Bouche :** Puissante et structurée, avec beaucoup d'onctuosité, où des arômes de fruits noirs se mêlent à des notes d'épices, de cuire, de cigare et de cacao.

**Caractéristiques :** *Argilo-calcaire très caillouteux.  
Elevé en fût de chêne pendant 12 mois*

**Accord mets et vins :** nous recommandons d'ouvrir cette cuvée 1h30 à 2h avant, et de la servir entre 16 et 18° avec un plateau de charcuterie de pays, une daube de sanglier, un aligot, ou une pièce de bœuf saignante, ou en accompagnement d'un fromage comme l'époisse ou le pont l'Evêque, ou en dessert avec un fondant au chocolat noir.