



CHÂTEAU
CLARETTES

GRANDE CUVÉE
Puissance et générosité
ROUGE
2016

MOURVEDRE, SYRAH

DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis intense.

Nez : Le premier nez est épicé avec des notes toastées. Ensuite la cerise et la mûre viennent s'entremêler avec élégance.

Bouche : Puissante et structurée, avec beaucoup d'onctuosité où des arômes de fruits noirs se mêlent à des notes plus épicées de poivre.

Accords mets et vins : A servir entre 16 et 18° en entrée avec de la charcuterie, au cours d'un repas avec un rôti de porc au chorizo ou au camembert.

Particularité de vinification : élevé en barriques dont 1/3 de neuves pendant environ 10 mois.

Production annuelle : 4 000 bouteilles

Disponibilité : 75cl