CLOS 58

NOTE DE DÉGUSTATION

Koudou

2023

Côtes du Roussillon Villages Caramany • Syrah & Carignan • Bio



« Une magnifique bouteille à partager à tout moment. »

CHRISTOPHE MENOZZI • MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE

LE VIN EN TROIS TEMPS

01

LA ROBE

Pourpre intense aux reflets cassis, comme un jus de mûres écrasées. Une robe riche, brillante et de belle viscosité.

02

LE NEZ

Cassis, mûre, myrtille, figue et cerise noire. Infusions de romarin, mélisse, serpolet, violette, olives noires, cacao, moka, poivre, badiane et réglisse.

03

LA BOUCHE

Attaque fraîche et tendre. Tanins soyeux, matière équilibrée et acidité fruitée. Fruits noirs et garrigue. Une finale droite, fraîche et toute en séduction.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

14 °C	DIRECT	3 - 5 ANS
SERVICE	OUVERTURE	GARDE
Déguster à 16–17 °C max.	Sans carafage ni décantation.	Déjà prêt à être savouré.

À TABLE

POUR COMMENCER

Apéritif dînatoire ou chausson de colvert, rutabaga et truffe noire.

CÔTÉ MER & VÉGÉTAL

Matelote d'anguille au vin rouge ; tian de légumes provençaux au jus de betterave rouge.

LES PLATS

Côte de bœuf de l'Aubrac grillée, daube provençale aux olives noires ou épigramme de pigeon.

LES FROMAGES

Saint-Nectaire, Ossau-Iraty, Ardi-gasna et fromages bleus de vache.

DÉGUSTATION : Christophe Menozzi, Maître Sommelier de France
Meilleur Sommelier de l'année – Gault & Millau Suisse

CLOS58.COM