CLOS 58

NOTE DE DÉGUSTATION

Sérum de Vie

2022

Vin de France • 100 % Carignan • Bio • Parcellaire



« Une réussite exceptionnelle à ne pas manquer. »

CHRISTOPHE MENOZZI • MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE

LE VIN EN TROIS TEMPS

01

LA ROBE

Pourpre profond, aux reflets grenat intenses, comme un jus de mûres écrasées. Une robe sombre, brillante et d'une belle densité.

02

LE NEZ

Fruits noirs sauvages, cassis, mûre, myrtille et cerise noire. Puis thym, menthe poivrée, thé noir, poivre, réglisse, violette, cacao et notes balsamiques.

03

LA BOUCHE

Attaque fraîche, élégante et suave. Des tanins très fins, une texture soyeuse et une acidité vivifiante. Fruits noirs, épices et finale longue, éclatante.

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

Foie gras poêlé, grué de cacao, sauce au porto et betterave rouge.

CÔTÉ TERRE & MER

Aubergines farcies au risotto à l'encre de seiche, olives noires et réduction de vin rouge.

LES PLATS

Tourte de joue de bœuf, quasi de veau aux olives noires ou selle de chevreuil. Gigot d'agneau de 7 heures.

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