CLOS 58

NOTE DE DÉGUSTATION

Grand Koudou

2023

Côtes du Roussillon Villages Caramany • Syrah & Carignan • Bio



« C'est un monument gustatif et émotionnel. »

CHRISTOPHE MENOZZI • MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE

LE VIN, EN TROIS TEMPS

01

LA ROBE

Rouge carmin profond aux reflets pourpres et crème de cassis. Une matière sombre, riche, brillante, encore marquée par une belle jeunesse.

02

LE NEZ

Un nez envoûtant, intense et raffiné, sur la garrigue, le romarin, le cassis, la mûre, la myrtille et la quetsche. Des notes de vanille tiède, havane, bois précieux et eucalyptus prolongent un bouquet remarquable.

03

LA BOUCHE

Attaque noble, onctueuse et fraîche. Les tanins tapissent la bouche comme un tapis de soie. La matière est ample, droite, minérale et d'un équilibre remarquable, avec une finale digeste et haute couture.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

14 °C
SERVICE
Déguster à 16–17 °C max.

30 MIN
OUVERTURE
Aération douce recommandée.

5 À 8 ANS
GARDE
Et davantage pour les amateurs.

À TABLE

POUR COMMENCER

Foie gras poêlé, oignons rouges confits et réduction de porto rouge.

CÔTÉ MER & VÉGÉTAL

Rouget de roche à la plancha, tapenade noire, purée de vitelotte. Risotto crémeux à la betterave et chips de vitelotte.

LES PLATS

Carré de chevreuil rôti, jus réduit au vin rouge, poire au vin et chou rouge lardé.

LES FROMAGES & DESSERTS

Stilton au porto vintage, pain à la châtaigne grillé. Chocolat noir, griottines et mille-feuille crémeux.

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

CLOS58.COM