CLOS 58

NOTE DE DÉGUSTATION

Grand Koudou Blanc

2025

Vin de France • 100 % Grenache Gris • Parcellaire • Bio



« Une superbe cuvée, fraîche, marine et d'un grand potentiel. »

CHRISTOPHE MENOZZI • MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE

LE VIN, EN TROIS TEMPS

01

LA ROBE

Jaune or clair aux reflets or argenté scintillants. Une robe limpide, brillante, d'une belle jeunesse et d'une bonne viscosité.

02

LE NEZ

Précis et élégant, sur les fruits à chair jaune, les agrumes, les fruits exotiques et les infusions. Puis verveine, camomille, acacia, pêche de vigne, poire mûre, cédrat, mandarine, pignon de pin, noix de pécan, cardamome et une fine touche marine.

03

LA BOUCHE

Attaque fraîche, ample et marine. Une bouche concentrée, droite et harmonieuse, portée par une belle acidité. Agrumes, fruits croquants, cardamome et embruns marins prolongent une finale fraîche, noble et saline.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

8 °C
SERVICE
Déguster à 10–11 °C max.

DIRECT
OUVERTURE
Sans carafage ni décantation.

2 À 3 ANS
GARDE
Peut évoluer 5 à 8 ans, voire plus.

À TABLE

POUR COMMENCER

Sushis, makis, sashimis et nigiris.

CÔTÉ MER & VÉGÉTAL

Granité à l'eau de Velleminfroy et huîtres, aspic d'huîtres en eau de mer, ou onigiri au tofu, combawa et algues wakamé.

LES PLATS

Carpaccio de homard à la verveine, filet mignon de veau à la citronnelle, ou sandre sauvage de Saône meunière.

LES FROMAGES

Fromages de chèvre ou de brebis frais, peu affinés, ou quelques fromages plus gras pour le contraste.

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

CLOS58.COM