CLOS 58

NOTE DE DÉGUSTATION

Enclave de Lune

2024

Côtes du Roussillon Villages • Syrah & Carignan • Bio



« Une très jolie cuvée de fraîcheur, toute en harmonie et d'un plaisir immédiat. »

CHRISTOPHE MENOZZI • MAÎTRE SOMMELIER DE FRANCE

LE VIN, EN TROIS TEMPS

01

LA ROBE

Grenat intense aux reflets pourpres scintillants. Une robe profonde, brillante, à la matière généreuse.

02

LE NEZ

Cerise noire, cassis, mûre sauvage et myrtille. Puis viennent le poivre doux, le serpolet, la figue fraîche, la vanille et les fleurs de garrigue.

03

LA BOUCHE

Attaque élégante et concentrée, portée par une belle fraîcheur. Tanins soyeux, matière harmonieuse, finale délicate sur les fruits noirs et la garrigue.

LES CONSEILS DU SOMMELIER

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

DIRECT
OUVERTURE
Sans carafage ni décantation.

2 □ 3 ANS
GARDE
À savourer dès aujourd'hui.

À TABLE

POUR COMMENCER

Apéritif dînatoire ou foie gras poêlé, chutney de fruits noirs.

CÔTÉ MER & VÉGÉTAL

Rouget à la plancha, aubergine grillée ; seitan aux olives noires.

LES PLATS

Magret de canard, carré d'agneau aux herbes de garrigue.

LES FROMAGES

Saint-Nectaire, Ossau-Iraty, Livarot ou fromages bleus de vache.

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