



Huis Clos rouge

Grès de Montpellier

<i>Âge des vignes</i>	35 ans
<i>Cépages</i>	Syrah (50%), Grenache (50%)
<i>Degrés</i>	13.5 °
<i>Millésime</i>	2006
<i>Rendement</i>	30hl/hect
<i>Vinification</i>	Egrappage intégral. Vinification des cépages dans des barriques à trappe de 225 litres.
<i>Élevage</i>	En barriques neuves par tiers pendant 12 mois.

Commentaire de dégustation

Robe d'un noir d'encre, reflets pourpres. Un nez concentré marqué par une richesse et une expression aromatique très large et complexe (prune, cannelle, poivre, eucalyptus, tabac). La bouche est ample, tapissée de velours. Une effluve de saveurs nobles (truffe, griotte à l'eau de vie, esprit de cigare de la Havane) s'ajoute à la typicité d'un terroir authentique et subtil. Un vin de très grande garde à déguster jeune alors carafé ou à attendre en cave.