



## 2020 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Bijou du Sud de la France issu d'une parcelle unique

### Description:

La parcelle unique «Clos des Truffiers» est plantée sur des terrasses rocailleuses à Saint-Pargoire, dans le département de l'Hérault. L'illustre oenologue Claude Gros exige une sélection rigoureuse des baies et en tire un vin d'une richesse et d'une chaleur envoûtantes, qui peut fièrement tenir le premier rôle à la table des réjouissances. Non content d'être l'un des meilleurs vins du Sud de la France, il n'a rien à envier non plus à l'élite mondiale!

### Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable aux reflets noirs. Pralinés et pruneaux dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires et chocolat aux raisins secs. Bouche veloutée, le très bel équilibre entre richesse, fraîcheur et extrait, promet un énorme potentiel, milieu de bouche juteux marqué à nouveau par les prunes et les cerises amarena, sur une touche persistante de chocolat. A la fois séduisant et plein de caractère, il fait partie des meilleurs vins de France.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Les Capitelles
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20, Jeb Dunnuck 96–98+/100, Parker 95–97/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2048
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache
<b>Référence:</b>	0645420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos des Truffiers**

Languedoc AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20, Jeb Dunnuck 96–98+/100, Parker 95–97/100
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Grenache
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2048
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.