COTEAUX DU LANGUEDOC COPA SANTA

2020 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Producteur : Domaine Clavel
Couleur : Rouge
Unité : 12
Format : 750ml
Prix : 47.25 $

Appellation : Coteaux du Languedoc
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : N/A
Encépagement : Syrah (65%), Grenache (25%) et Mourvèdre (10%)

Vinification : Vendanges manuelles.
Élevage : 1 an en foudre, 6 mois en cuve et 6 mois en bouteille.

Aspect visuel : Violet pourpre.
Aspect gustatif : Caractère à la fois lapidaire et généreux, réservé et gourmand. Tout doucement, elle se donne...Un peu, en petites notes graciles qui mélangent fruité charnu et épices douces, soulignée par l'amertume noble de la gentiane. Cet équilibre doux amer nous bouscule tout en nous mettant en appétit. On en veut plus, on veut tout. Mais la Copa garde sa réserve, ce n'est pas aujourd'hui qu'elle se livrera. Mais on en sait assez pour accepter de patienter quelque temps, pas trop, on est comme elle, gourmand.
Aspect olfactif : Violettes, griottes, groseilles et framboises.

Accord vin et mets : Son caractère particulier demande des plats à la fois forts en goût et généreux comme un civet de lièvre au cassis ou un agneau aux herbes. Côté grillade, les saucisses piquantes ou parfumées au fenouil. Quant au plat froids, le carpaccio de magret de canards ou le plus subtil, mais non moins puissant émincé de poulpe aux pois chiches et chorizo.

Le domaine :

COTEAUX DU LANGUEDOC COPA SANTA

2020 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon

Fils de Jean Clavel, historien du vin et instigateur de l'AOC Coteaux du Languedoc, Pierre Clavel élabore depuis plus de 30 ans avec son épouse Estelle, entre forêts et garrigues, des vins misant sur la pureté du fruit, à la fois digestes et pleins de caractère.