

Clos

Sorian

AOC Coteaux du Languedoc



MILLESIMES DISPONIBLES :

2020, (dispo : mars 2021)

CEPAGES :

Syrah : 55%,
Grenache noir : 45%

TERROIR :

Sol Graveleux et Argilo-calcaire

VIGNES :

Âge moyen de la vigne :
25 ans

RENDEMENT :

35 hl/ha

VINIFICATION :

Macération à froid,
fermentations longues avec
maîtrise des températures, 12
mois d'élevage en fut de chêne.
Vinifié sans sulfite !

DUREE DE GARDE :

2 ans et plus

ALCOOL :

13,5%

SERVICE :

14°/15°

PRODUCTION :

3 000 Bouteilles

DEGUSTATION

Robe grenat assez légère avec des reflets de violette, très lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez net et fringant s'oriente vers les fruits rouges bien frais (framboise, fraise « Marra des Bois ») ; viennent aussi des parfums de mûres, le tout étant rehaussé de notes acidulées, des parfums méridionaux (épices et garrigue). En bouche c'est un vin très convivial et de plaisir avec une livraison franche et directe. On retrouve le fruit et les herbes aromatiques, le tout étant agrémenté par une fraîcheur agréable. C'est un vin gourmand très harmonieux qui fait preuve de légèreté et de digestibilité. Cuvée nette et fondue avec une fine trame tanique entre fruits et épice.