

CLOS SORIAN

AOC Coteaux du Languedoc



MILLESIMES DISPONIBLES :
2008 à 2014

CEPAGES :
Syrah : 65%,
Grenache noir : 35%

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.

DUREE DE GARDE :
12 ans et plus

ALCOOL :
13,5%

SERVICE :
15°/16°

PRODUCTION :
20 000 Bouteilles et Magnums

DEGUSTATION

Robe grenat d'une assez bonne intensité mais en cours d'évolution et avec des nuances de cerise, on a un fort bel aspect, limpide et brillante avec de l'épaisseur. Le nez est fin, concentré avec de la pureté ; on y distingue tout d'abord des fruits noirs juteux, on est presque sur des fruits écrasés (mûre, cerise noire, cassis et myrtille) qui ensuite laissent s'exprimer une belle ambiance méditerranéenne avec de la réglisse un bouquet d'épices (cade, poivre) et d'herbes aromatiques. A l'aération malgré son âge et sa corpulence on garde de la fraîcheur et le nez s'enrichit d'une jeunesse insolente. C'est un vin riche et généreux qui avance à patte de velours pour vous tapisser la bouche tout en vous faisant profiter de son identité Sud bien ancrée. Finale entre le fruit, le zan, les épices et des notes chocolatés.