



Pierre Cros



Le Clos

AOP Minervois Rouge 2023

Cépages : Syrah

Ceinturé de garrigue, d'oliviers, de chênes truffiers, d'amandiers, de pins parasols, de ce lieu-dit paradisiaque où la Syrah, récoltée manuellement à très faible rendement puis élevée dix-huit mois dans des fûts soigneusement sélectionnés, naîtra un grand vin ample, charnu, d'une puissance rare, d'une pureté, d'une élégance folle... Que du plaisir...

Guide Hachette 2023, Coup de Coeur :

"On retrouve avec plaisir la richesse et la profondeur des vins du domaine dans ce haut de gamme, une pure syrah longuement élevée sous bois. D'abord timide, le nez laisse filtrer des notes de torréfaction et de vanille sur fond de cassis et de myrtille. Le fruit confit et la réglisse montent en puissance dans une bouche complexe, concentrée, cadrée par des tanins bien enrobés par l'élevage. Une touche de menthol en finale apporte ce qu'il faut de dynamisme. De longue garde assurément".

Volume : 75 cl

Temps de garde : 20 ans

Pourcentage d'alcool : 14.9%

Pierre Cros

Domaine Pierre Cros

Tel: 06 74 47 25 80

Email: contact@pierrecros.fr

Web: www.pierrecros.fr

11800 Badens France