



Pierre Cros



Les Aspres

AOP Minervois Rouge 2023

Cépages : Syrah

Une cuvée de Syrah élevée 18 mois en barrique neuve soigneusement sélectionnées avec le tonnelier. Torrification, épices, tapenades, fruits noirs, truffe et cacao, le nez fascine. Charnue, concentrée, dotée de tannins finement sculptés et bien pris dans la chair, la bouche en impose par son volume, son relief et l'amplitude de son fruit épicé et vanillé. De longue garde, certes, mais diablement séduisant dès à présent.

Guide Hachette 2025, Coup de Cœur :

" Trois étoiles et un coup de cœur de plus dans l'escarcelle de Pierre Cros, qu'il doit à cette grande syrah élevée en fûts neufs. D'une robe très noire émerge un bouquet affriolant de cassis, de violette, de cannelle et de vanille. Une douce sucrosité enrobe un palais charnu et charmeur, aux notes chaleureuses de fruits à noyau, épaulé comme il faut par des tanins gras et mûrs. À la mesure de l'ensemble, la finale s'éternise sur les notes grillées et épicées du fût. Puissant, séduisant, élégant, on touche à la perfection ".

De nombreux coups de cœur dans le Guide Hachette depuis des années.

Volume : 75 cl

Temps de garde : 20 ans

Pierre Cros

Domaine Pierre Cros

Tel: 06 74 47 25 80

Email: contact@pierrecros.fr

Web: www.pierrecros.fr

11800 Badens France