

COTEAUX DU LANGUEDOC Domaine Clavel 'Les Garrigues'

Dit 40 hectare grote wijndomein vlakbij 'Béziers' werd gesticht door Jean Clavel, een welbekende naam in de streek die in de jaren zestig de grote locomotief en spraakmaker van de appellatie is geweest. Al enkele decennia is het zijn zoon Pierre die zijn werk verder zet en zeker niet teert op die bekende naam maar met zijn ronduit schitterende wijnen zorgt voor een eigen reputatie! Deze 'Les Garrigues' is een assemblage van Syrah, Carignan en Grenache, gevinifieerd in een soepele, gouleyante stijl. Een lekkere, ronde, smaakvolle en soepele wijn die u vrij jong mag drinken (vanaf zijn tweede of derde jaar) op 16 à 17 graden Celsius of nog enkele jaren mag bewaren (tot zijn vijfde of zesde jaar).

Vertaling Tekst in 'The Wine Advocate' Robert PARKER (90/100): *"De 2016 van deze Languedoc Les Garrigues is een blend van 55% Syrah, 25% Carignan en 20% Grenache. In de neus van deze verleidelijk ogende, diepdonkerrode wijn impressies van zoete drop. Vrij stevig, rijp en soepel in de mond met een smakelijke, lang nazinderende finale. Nu al op dronk Bodegas Comenge en houdbaar tot eind 2023."*

Artikelnummer:	366F
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

COTEAUX DU LANGUEDOC 'Les Garrigues' Domaine Clavel

Les vignobles du domaine Clavel sont situés dans le Midi de la France, dans l'aire d'appellation Coteaux du Languedoc qui s'étend de Nîmes à Narbonne. Avec cette cuvée 'Les Garrigues' Pierre Clavel nous fait voir ce dont il est capable dans son vignoble de 40 hectares situé près de Béziers. Le vignoble a été créé par son père, Jean Clavel, personnalité connue de la région, car c'est lui qui était dans les années 60 la locomotive et le promoteur de l'appellation. Pierre, le fils, ne s'est pas reposé sur ses lauriers et s'est forgé sa propre réputation en produisant des vins vraiment fabuleux. 'Les Garrigues' est un assemblage de syrah, de carignan et de grenache, vinifié dans un style souple et gouleyant. Un vin souple, rond et délicieux qui se boira à partir de sa 2e ou 3e année à 16-17 degrés ou se gardera jusqu'à sa 5-6e année.

Traduction du commentaire paru dans «The Wine Advocate» Robert PARKER (90/100) : "Le millésime 2016 de cette cuvée Les Garrigues est un assemblage de 55% de syrah, 25% de carignan et 20% de grenache. Impressions de réglisse au nez de ce rouge foncé séduisant. Moyennement corsé, mûr et souple au palais avec une finale savoureuse qui s'étire en longueur. Déjà prêt à boire, se gardera jusque fin 2023."

N°:	366F
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Cépage:	Syrah Grenache Carignan
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois