

Le Clos de l'Air



- ◆ Appellation : AOP Languedoc Pézenas
- ◆ Cépages : syrah, grenache, mourvèdre

- ◆ Vinification : Soignée
- ◆ Elevage : Doux



Ce vin présente une robe d'un rubis sombre captivant, avec des reflets violines. La robe est pure et limpide.

Les larmes sont nombreuses et lentes avec une légère coloration violette. Ceci laisse supposer un vin chaleureux ou avec une certaine sucrosité et concentration de matière issue d'un cépage à peau épaisse.



Le premier nez est ciselé et accessible. C'est sur le cassis et la myrtille confite que les premières notes olfactives s'expriment.

Elles laissent place ensuite à des fragrances plus complexes rappelant le curry jaune et une note de poivre doux. Ce nez fin et élégant exprime aussi des fragrances végétales comme le noyau de cerise. En queue, se placent des notes balsamiques ainsi que de fraise des bois.



En bouche, l'attaque est suave avec une expression fine et voluptueuse de fruit mur.

Le cœur de bouche exprime avec justesse les arômes du nez, le cassis et la myrtille confite, auxquels viennent se rajouter des arômes de caramel.

Le poivre doux est toujours présent et caresse les papilles avec finesse. Il y a une belle cohérence entre le nez et la bouche.

Les tanins sont présents, concentrés et mûrs. Ils apportent une structure robuste tout en laissant place à l'expression aromatique et au caractère sudiste de ce vin. En effet, la dégustation de ce vin ne laisse aucun doute sur son origine : il a grandi sous la douceur du soleil. Une douce chaleur en bouche vous raconte l'été qui a vu naître et grandir les raisins qui ont donné ce vin.

Cette chaleur est accompagnée par une vague de fraîcheur en finale qui apporte, avec les tanins, un équilibre agréable, généreux et solaire.

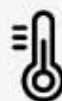
En finale, les fruits des bois se retrouvent, avec leur caractère confit et bien mûr. Elle est croquante et gourmande.

Ce vin s'attarde encore sur le palais avec une finale longue qui laisse un doux souvenir de fin de journée estivale entre amis.

Ce vin est généreux, vivant ; avec une personnalité sudiste et gourmande offrant une structure robuste et onctueuse qui donne envie de se resservir.



Magret de canard grillé avec carottes entières revenues dans la graisse
Boeuf saté et riz cantonnais
Daube de bœuf et légumes
Gigot de sept heures et pommes de terres rissolées
Aubergines grillées au cumin et huiles d'olives



T°c : 15-18°C
Pas de carafage,
éventuellement ouverture 30 minutes avant si vous aimez les vins plus souples

Domaine Les Griffes - Charles-André Jany

1, place du Griffé, 34320 Nizas

Tél : 06-37-84-33-83

domainedesgriffes@orange.com

N°Intra - com : FR 95 414 140 202

Siret : 414 140 202 00014

RC / APE : 011G