



CLOS 56

PRODUIT

Le Clos 56 2021 se présente avec une robe pourpre profonde, limpide, qui annonce tout de suite une belle densité.

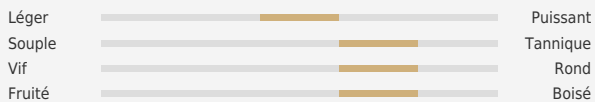
Au nez, il déploie un bouquet intense de fruits noirs bien mûrs — mûre, cassis — accompagnés de notes de cerise noire, d'épices douces, de violette et discrètement de cacao grillé ou toasté.

En bouche, la texture est veloutée, les tanins sont précis, fins mais suffisamment charnus pour donner du corps ; l'acidité positivement présente apporte de la fraîcheur, équilibrant ce vin riche.

La finale est longue, élégante, expressive, avec une persistance sur le fruit et les épices, promettant une garde sereine de plusieurs années

Micro-cuvée confidentielle, rare et pleine de caractère.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Merlot