



CLOS FLORIDÈNE

PRODUIT

Le Clos Floridène Rouge s'ouvre sur une robe profonde, d'un grenat limpide aux reflets violacés.

Le nez est fin, net, et expressif, avec une belle intensité sur les fruits noirs frais (cassis, cerise noire), relevés de notes fumées, poivrées et légèrement mentholées.

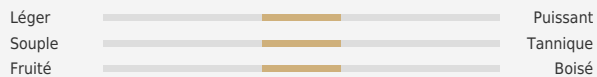
En bouche, le vin se distingue par sa structure droite et équilibrée, portée par des tanins élégants et une belle tension minérale, typique des sols calcaires.

L'élevage en barriques, parfaitement intégré, ajoute une touche de complexité sans masquer le fruit.

La finale est longue, précise, légèrement crayeuse, avec une fraîcheur persistante.

Un Graves rouge de grande tenue, mêlant élégance bordelaise et expression sincère du terroir, à déguster dès aujourd'hui après carafage ou à garder 5 à 10 ans.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot