

Clos del Rey - 2017 - AOP Côtes du Roussillon Villages



Cuvée
Clos del Rey
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2017

[Commandez en ligne](#)

Créé en 2001 par **Jacques Montagné**, le **Clos del Rey** est situé au cœur d'un espace naturel protégé de garrigues (romarin, thym, cistes) à 300m d'altitude, parmi les parcelles les plus hautes du cru sur la commune de Maury. Les vignes sont sur des sols caillouteux argilo-calcaires à résidus ferriques, les plus vieilles sont âgées de 120 ans.

Terroir

Argilo-Calcaire avec forte présence ferreuse.

Cépages

Grenache noir 60% - Carignan 40% . Vignes complantées de 120 ans.

Vinification

La vendange est réalisée à la main en caquettes, avec un tri sélectif des raisins en cave. Fermentation naturelle avec levures indigènes, extraction douce par pigeages légers et remontages quotidiens. Cuvaision de 25 jours.

Dégustation

Robe très dense. Nez intense de fruits noirs, de garrigue, très complexe. Bouche volumineuse, riche et concentrée balancée par une incroyable fraîcheur et une belle acidité.

Consommation

Magnifique sur un gigot d'agneau ou une épaule confite ou tout simplement sur un pavé de Charolais aux cèpes.

Elevage

Ecoulage à chaud en barriques neuves de chêne français. Elevage de 14 à 18 mois selon le millésime.

Distinctions

92 / 100 Robert Parker

Mot du caviste

Définitivement un des grands du Roussillon ! Prendre soin de carafier ce vin au moins 6 heures avant dégustation.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/966>