

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

L'INSOLITE

VIN DE FRANCE

Cépages : 55% Caladoc / 29% Grenache / 16% Syrah

Vinification

L'insolite se distingue de nos autres cuvées où habituellement l'élaboration est pensée en amont des vinifications, par une sélection parcellaire, par le choix d'un cépage ou d'un terroir.

L'insolite a vu le jour lors des longs mois d'hiver où le calme de l'élevage remplace l'agitation des vendanges, où les vignerons aux grès des dégustations, des affinités entre cuves viennent à imaginer un assemblage sans code ni contrainte

Dégustation

Une couleur noire ébène, de fins liserés pourpres, marque d'une concentration extrême. Le nez est riche, complexe, un pêle-mêle de senteurs, d'épices, fruits noirs et torréfaction. L'attaque est puissante, l'ensemble est racé, et se développe autour de tannins concentrés et légèrement grenus. La finale longue et volumineuse donne à ce vin caractère et laisse augurer un beau potentiel de garde.

Accords mets et vins

Gibier, fromage de caractère

