



Clos Réal Rouge

2016

Cote de Provence AOP
Vin Bio et Biodynamique

Clos Réal



Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, conduits en gobelets.
Age moyen 50 ans.



Terroir : Schistes purs, quartzophyllades, orthogneiss parsemés de schistes plus dégradés, mêlés à des argiles rouges et du fer.



Vinification & Elevage : Vendange manuelle en caisses de 30kg, mise en chambre frigorifique, macération à froid. Fermentation avec pigeages puis macération longue à chaud, sans sulfitage. Elevage sur lies fines, cuves bois et béton.



Localisation: Pierrefeu du Var.

En Provence Méridionale, à l'Ouest du Massif des Maures, dans la petite vallée encaissée du Réal Martin, au sein du Cru Pierrefeu.



Note de dégustation

Robe : Rubis foncée à grenat, sombre mais très brillante.

Arome : Nez franc et intense révélant des notes typiques d'herbes du maquis, de poivre blanc, puis de fruits noirs soulignés par des nuances d'élevages. Complexe.

Saveur : Équilibré, ample et sphérique, dotée de riches tanins enrobés dans une texture fraîche et élégante avec une finale saline.



Mots Clefs : Puissant, élégant et complexe.



Le Clos Réal – Quartier les Vidaux 83390 PIERREFEU DU VAR
TEL : + 33 (0) 4 94 48 24 01 – EMAIL : CONTACT#CLOSREAL.FR
WWW.CLOSREAL.FR