

# Clos Réal Rouge

« Sur Farnoux »

2016



Clos Réal

Cote de Provence AOP  
Vin Bio et Biodynamique



**Cépages** : Grenache majoritaire, Syrah, Carignan.  
Age moyen > 50 ans.



**Terroir** : Schistes purs, micaschistes, quartzophyllades, orthogneiss parsemés de schistes bleus.



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



**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** : Belle robe rubis, intense et brillante.

**Arome** : Nez net et intense, élégant avec des notes boisées, légèrement torréfiées. Coulis de fruits rouges avec des épices poivrées, évoluant sur du sous bois. Complexe et typé.

**Saveur** : Équilibré, et frais, doté d'une belle structure serrée. Ensemble charnu et gourmand, très aromatique avec un élevage élégant. Finale longue et saline.



**Mots Clefs** : Élégant, charnu, typé et gourmand.



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