



Château Clamens Rouge

Fronton Rouge 2020

Région : Sud-Ouest

Appellation : Fronton

Couleur : Rouge

Millésime : 2020

Cépages : Négrette (70%) / Syrah (30%)

Alcool : 14,5 %

Contenance : 75 cl

Allergènes : Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Non filtré.

Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, profonde, reflets rubis.

NEZ : Distingué, expressif, subtils arômes de violette, intenses arômes de fruits noirs, généreux arômes de réglisse.

BOUCHE : Fraîche, abondante, pleine, généreuses notes de cassis, intenses notes de poivre noir, intenses notes de réglisse, tanins soyeux, souple, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 16°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Tapas, Viandes blanches, Volailles, Navarin d'agneau, Fromages à Pâte dure



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2022 : Médaille d'or

Le guide Hachette des vins 2022 : 2 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

