



CLOS FLORIDÈNE

PRODUIT

Clos Floridène Rouge opent met een diepe, heldere granaatrode kleur met paarse accenten.

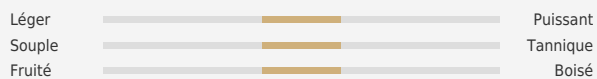
De neus is verfijnd, zuiver en expressief, met een prachtige intensiteit van vers zwart fruit (zwarte bes, zwarte kers), versterkt door rokerige, peperige en licht muntachtige tonen. In de mond onderscheidt de wijn zich door zijn eenvoudige en evenwichtige structuur, ondersteund door elegante tannines en een mooie minerale spanning die kenmerkend is voor kalksteenbodems.

De perfect geïntegreerde houtrijping voegt een vleugje complexiteit toe zonder het fruit te maskeren.

De afdronk is lang, precies, licht krijtachtig, met een aanhoudende frisheid.

Een rode wijn uit Graves met een geweldig karakter, een mix van Bordeaux-elegantie en een oprechte expressie van het terroir. Geniet vandaag nog na decanteren of bewaar 5 tot 10 jaar in de kelder.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot