



## Huis Clos rouge

Grés de Montpellier



<i>Denominacion de Origen</i>	<i>Aoc coteaux du Languedoc</i>
<i>Variiedad</i>	<i>Syrah &amp; Vieja Grenache (Uvas de 35 años)</i>
<i>Alcohol.</i>	<i>13.5°</i>
<i>Año</i>	<i>2007</i>
<i>Guarda</i>	<i>10 meses en barricas de roble francés con tostado medio.</i>
<i>Notas del Enologo</i>	

*Negro de tinta, reflejos púrpuras. Una nariz concentrada marcada por una riqueza y una expresión aromática muy ancha y compleja (ciruela, canilla, pimienta, eucalipto, tabaco). La boca es amplia, tapizada con terciopelo. Efluvio de sabores nobles (trufa, guinda al agua de vida) se añade al tipicity de un suelo auténtico. Un vino de guardia muy grande que saborea a joven entonces carafé o que hay que esperar.*

### Clos de l'Amandaie

Mas Arnaud | 34230 Aumelas - France | T : +33 6.86.68.08.62 | F : +33 4.67.88.72.37 | M : closdelamandaie@free.fr | [www.closdelamandaie.com](http://www.closdelamandaie.com)