

# CLOS FLORIDÈNE ROUGE 2020

## GRAVES ROUGE

/ Per fles min. 12 flessen

D'un point de vue géologique, le terroir de Clos Floridène ressemble ici beaucoup à celui de Barsac. Une mince couche de sables argileux riches en oxyde de fer, « les sables rouges du Barsacais », recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Une petite partie du vignoble de Clos Floridene (3,1 hectares), sur la commune d'Illats, occupe une croupe argilo-graveleuse.

### **J.M. Quarin – 89/100**

Couleur sombre, intense et pourpre. Nez intense, au fruité mûr. Touche subtile de violette. Moelleux à l'attaque, savoureux en milieu de bouche, le vin caresse le palais et prend de l'expression entre le milieu et la finale. Bonne longueur savoureuse, à la tannicité enveloppée. Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot.

### **The Wine Advocate**

Deep garnet-purple colored, the 2020 Clos Floridene is redolent of black cherry compote, ripe, juicy plums and redcurrant jelly, plus suggestions of dried Mediterranean herbs, mossy tree bark and Sichuan pepper. The medium-bodied palate offers mouth-coating black and red fruit flavors with a firm, chewy backbone and plenty of freshness, finishing with an herbal lift.

## **WIL JE GRAAG MEER WETEN?**

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres\*

**Inschrijven**

