



## Côte du Roussillon Villages, AOP



### CARAMANY

Sise à CASSAGNES (66720)

[contact@clos58.com](mailto:contact@clos58.com)  
[www.clos58.com](http://www.clos58.com)  
[@clos\\_58](#)

## Cuvée GRAND KOUDOU



Cépages :	SYRAH (#62%), CARIGNAN (#38%) <i>% d'assemblage en fonction du millésime, toujours plus de Syrah que de Carignan, Vieilles vignes (Syrah &gt;60 ans et Carignan &gt;100 ans) ;</i>
Sol :	Gneiss et arènes granitiques de montagnes ;
Rendement :	# 25-27 hl/ha ;
Vendanges :	Manuelles, fin-septembre/mi-octobre ;
Vinification :	Traditionnelle, spontanée, fermentation longue par levures indigènes (environ 1 à 1,5 mois) ;
Elevage :	Cuves inox minimum 6 mois, puis 12-15 mois en fûts de chêne, 1/3 neufs (Trémeaux & Seguin Moreau), puis assemblage avant mise en bouteilles ;
Degré d'Alcool :	14,0° ;
Mise en bouteilles :	Au domaine entre mars et avril ;
Nombre de Bouteilles :	3 000 – 4 000 en fonction du millésime ;
Conditionnement :	Bouteille Bourgogne Authentique couleur Chêne, Bouchon de liège 42mm, 1 <sup>ère</sup> catégorie (Trescases), Cartons de 6 bouteilles, 2x3 à plat, Palette Europe 100 cartons ;
Conseils :	Température de dégustation 18-19°C, Vieillessement 5-10 ans ;

La cuvée **GRAND KOUDOU** est un vin de Terroir (Caramany) taillé pour la Garde d'une robe rubis intense, limpide et brillante avec des irisations bleutées sur les bords du disque. En le remuant, le liquide déploie ses arçatures « jambes » puis dans un second temps, un chapelet de larmes dont les anthocyanes colorent les parois du verre.

Le premier nez est expressif sur des arômes secondaires de noix de coco fraîchement râpée, de caramel au beurre et de senteurs de garrigue au printemps. A l'aération des notes de petits fruits noirs (mûres de ronces) se combinent avec une touche fraîche de poivre.

La bouche est sphérique, attractive avec un volume impressionnant. Dès la mise en bouche, le liquide emplit notre palais avec un effet 3D enveloppant. Le milieu de bouche est imposant avec ce gras enrobant qui fluidifie cette matière généreuse. Les tanins sont présents et serrés, au toucher soyeux. La persistance aromatique est intense et l'on termine sur une finale charnue et solaire.

C'est un vin qui va gagner en complexité et finesse en prenant de l'âge, à garder entre 7 et 10 ans si vous en avez la patience. À ouvrir sur un beau plat de chasse en automne ou cet hiver, une gardiane de taureau ou un une daube de bœuf à la provençale.

Adresse postale : 11 rue de l'Arc de triomphe, 75017, Paris / [jecellier58@gmail.com](mailto:jecellier58@gmail.com)  
Société par Action Simplifiée au capital de 128.000 €  
SIREN 843 107 400 RCS Paris / TVA : FR70 843 107 400  
IBAN FR76 3000 3043 1800 0200 7272 773 / SOGEFRPP