

# CLOS DE TAMAN

## AOC LAUDUN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir,  
Syrah



Le Clos de Taman, situé sur le terroir de Laudun, est installé à 200 m d'altitude au pied du plateau calcaire du Camp César. Cette cuvée est le fruit du travail collectif de plusieurs vignerons, qui cultivent un ensemble de parcelles. Les sols sont peu profonds et pauvres, essentiellement composés de grès et de calcaire plus ou moins caillouteux.



100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Macération longue.



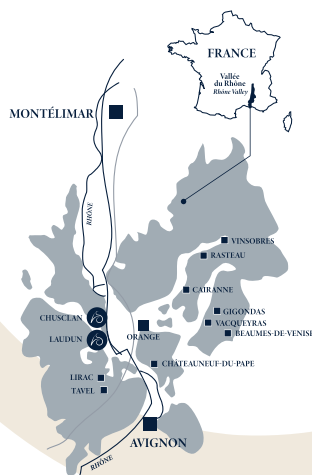
La cuvée issue des vignes du Clos de Taman se caractérise par une robe sombre et mauve. Son nez, riche en arômes, mêle parfums de délicieux fruits rouges tels que la fraise, le cassis et la cerise à des notes subtiles de moka et de réglisse. Le plaisir se prolonge en bouche où l'on retrouve ce bouquet aromatique et l'intensité des tanins, puissants mais déjà ronds.



Ces traits font de ce vin un accompagnement idéal de viandes rouges, plats en sauce et fromages.  
A servir à 15-17°C.



Médaille d'or Concours de Bruxelles 2019 (millésime 2017)  
Médaille d'argent Avignon 2017 (millésime 2016)  
90 points attribués par Wine Enthusiast en 2019 (millésime 2016)



(\*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.  
Existe aussi aux formats suivants : 150cl et 300cl