



KLARA



100% BIO

Klara Rouge 2024

Vin de France

Fruité, gourmand et épicé



Le millésime 2024 est marqué par un hiver doux, un manque d'eau, puis un printemps humide, et une période estivale tardive.

À la mi-juillet, dans les Corbières, le Languedoc Roussillon jusqu'à la Provence, l'étape de la véraison n'était qu'à son tout début. Les vignerons ont pris les précautions nécessaires pour surveiller de près les vignes et faire face à la pression phytosanitaire.

Quand les vignobles de Corbières et Pyrénées Orientales ont connu une année de grande sécheresse, d'autres ont profité de belles pluviométries notamment autour de Montpellier, le Gard jusqu'à la Provence. Les vignes de ce terroir ont pu bénéficier du climat chaud et sec les dernières semaines, avec des nuits douces grâce à la tramontane, favorisant ainsi la maturité des raisins.

Le millésime 2024 est le reflet d'un travail acharné et de la capacité des vignerons à surmonter les aléas climatiques.

Description :

Trois cépages composent le Klara Rouge 2024 typiques du Sud, et provenant cette année du Minervois et du Gard.

Le vin est rouge sombre, très dense et puissant.

Le nez est fruité, caractérisé par des arômes de framboise, de cassis, de baies noires très mures mais également des notes plus animales et épicées. En bouche, le vin est charpenté avec des tanins soyeux, un équilibre charnu et gourmand, puis beaucoup d'intensité et de longueur.

L'ensemble fruité, fait vite place à des notes de pruneaux, de moka et de cuir. Le Carignan et la Syrah se complètent par leurs épices et herbes de la garrigue qui enveloppent la finale.

Degré alcoolique :

14%

Cépages :

Grenache 70%

Carignan 17%

Syrah 13%





KLARA

	 75cl	
Conditionnement	Carton debout	
Nombre de bouteilles par carton	6	
Poids total par carton (kg)	8.5	
Type de palette	VMF	Europe
Nombre de cartons par couche	25	21
Nombre de couches par palette	5	5
Nombre de bouteilles par palette	750	630
Poids total par palette (kg)	1082	865

Clarence Dillon Wines
3 rue Avison - 33400 Talence - France
Tél. 05 56 01 00 10 - cdw@clarencedillonwines.com
[@clarencedillonwines](https://www.klara.wine)
<https://www.klara.wine>
@Klara

