



Kleuromschrijving:

Compleet ondoorzichtig purper.

Neus:

Donkere vruchten, maar ook reglisse en hints van chocolade.

Mond:

Clos René 2019 is een zeer complexe wijn van heel degelijke kwaliteit met een zeer zachte, rijke smaak van rijp fruit (vooral bosbessen, zwarte kersen, frisse pruimen) maar ook kruiden. De structuur is heel fijn en het fruit is rijp maar wel fris, wat een typiciteit is voor dit millésime! ook de finale is lang, elegant en fris. Aanrader want hier krijg je heel veel waar voor uw geld. Dit is één van de "rising stars" binnen de appellation.

Clos René, een wijngaard van ongeveer 12ha ten oosten van Pomerol, bevindt zich in de 'graves' (steentjesregio). De cru behoort toe aan de familie Garde-Lasserre en heeft een fruitige smaak met een gedegen structuur en veel charme. Meestal is Clos René al binnen een 3-tal jaar op dronk en kan je hem een 10-tal jaren (in grote jaren 15 jaar) bewaren. De eigenaar werkt heel goed en de prijzen zijn hier nog steeds interessant. Clos René is één van de best verkochte Pomerols in België. Sinds 2018 is er een nieuwe consultant op het domein: Thomas Duclos.

Bewaartijd: 15 jaar

Drinkklaar: 2024

Verpakking: Houten kist

Aantal per verpakking: 6

Druiven: Merlot 75%, Cabernet Franc 20%, Malbec 5%

Antwerp
Wine Store