

Clos Saint Luc 2021

Côtes de Toul Rouge · Domaine Laroppe

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Laroppe (Bruley)
APPELLATION	Côtes de Toul AOP — Lorraine
CUVÉE	Clos Saint Luc
MILLÉSIME	2021
CÉPAGE	Pinot Noir (100 %)
À NOTER	Bouteille étiquetée à la main (échantillon / pré-étiquetage)

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Clos Saint Luc du Domaine Laroppe : un Côtes de Toul rouge charnu, 100 % Pinot Noir, au grand potentiel de garde.

Au nez

- Fruits rouges et noirs : myrtille, cassis, griotte
- Sous-bois
- Poivre et chocolat

En bouche

- Charnue et structurée
- Tanins fermes et puissants
- Vin ample de garde

EN UNE PHRASE

Un Côtes de Toul rouge **charnu et profond** — fruits noirs, sous-bois et chocolat, porté par des tanins puissants et un beau potentiel de garde.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir (100 %)** — sélection de plants bourguignons à faibles rendements ; robe profonde, fruits noirs et sous-bois.
- **Terroir lorrain** — les Côtes de Toul, berceau du Pinot Noir de Lorraine.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge charnu et corsé, fait pour les plats de caractère et les fromages.

VIANDES & GIBIER

- Viandes rouges grillées ou braisées
- Plats en sauce
- Gibier

PLATS & FROMAGES

- Fromages affinés
- Plats mijotés corsés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Côte de bœuf ou viande en sauce, après carafage. La puissance des tanins et les notes de sous-bois et de chocolat tiennent tête aux plats les plus corsés.

LE SERVICE

- **Température** — servir à température ambiante (16-17 °C).
- **Aération** — carafier idéalement avant le service.
- **Garde** — grand potentiel de garde, plus de 10 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.