

# Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



## Cuvée Julie rosé



Issue de la Négrette assemblée avec de la Syrah et du Cabernet Franc, la cuvée Julie présente une robe rose très pâle qu'accompagne un nez fin et délicat. Sa bouche, à l'attaque vive, se termine sur une longue finale dominée par des notes d'agrumes.

A déguster dès l'apéritif, en accompagnement de plats épicés, de poissons grillés, de brochettes, lors d'un barbecue, de pasta parties, de la paella, du curry de poulet et plus largement sur une cuisine ensoleillée.

## Cuvée Prestige



Issue de l'assemblage des cépages Négrette et Cabernet Franc, cette cuvée présente une robe rouge rubis brillante et son nez évoque les fruits noirs mûrs (cassis, mûre). Sa bouche est typique des vins de Fronton, équilibrée par une fine structure tannique aux accents de violette et de Zan.

A déguster sur une cuisine traditionnelle, des viandes rouges, magret de canard, bœuf bourguignon, steaks, pot-au-feu, volailles, filet mignon ou des fromages doux.

## Cuvée Patrimoine



Issue de l'assemblage des cépages Négrette, Syrah et Côt, la cuvée Patrimoine présente une robe rouge profond, un nez de fruits rouges mûrs accompagnés de notes florales. En bouche, après une attaque souple et soyeuse, apparaissent des arômes de fruits noirs, de kirsch et d'épices. Ample, ce vin s'équilibre entre puissance et vivacité.

A déguster sur une cuisine traditionnelle, mais aussi sur des magrets grillés, des entrecôtes, des gigots d'agneau rôtis, des tartares de bœuf, des tartiflettes et certains fromages de qualité.

*Ce vin est non collé et non filtré.*

## Cuvée Héritage



Issue de l'assemblage des cépages Négrette et Cabernet Sauvignon et Syrah, la cuvée Héritage présente une robe rouge brillante accompagnée par un nez d'épices. En bouche, après une attaque souple et soyeuse, apparaissent des arômes de fruits noirs, de kirsch et de poivre. Ample, ce vin s'équilibre entre puissance et vivacité.

À déguster en accompagnement d'une cuisine traditionnelle, de magrets grillés, entrecôte et côte de bœuf, gigot d'agneau et certains fromages de qualité.

## Cuvée Caractères



Issue de l'assemblage des cépages Négrette, Syrah et Cabernet sauvignon cette cuvée Caractères, fleuron du Château Clamens, présente une robe rouge vif, un nez typé évoquant le pruneau et le poivre. En bouche les arômes sont nets et font preuve d'une maturité agréable (pruneau, figue, mûre). La finale est délicatement boisée et épicée.

À déguster sur une cuisine élaborée, de fête, sur des plats qui font honneur à la gastronomie française, de terroir, familiale ou proposée par les tables de renom.