

# Grand Vin

LA CLAPE ROUGE 2023

SYRAH-GRENACHE-MOURVEDRE-CARIGNAN

> Médaille d'argent DECANTER

## VITICULTURE

Issu d'une viticulture biologique, ce vin reflète le respect du sol et de la vigne. Le carbone est soigneusement restitué au terroir grâce à notre compost organique « maison ». Seules les très vieilles vignes, comme le Carignan planté en 1939, entrent dans cette cuvée d'exception. Rendement limité : 15 hl/ha, gage d'une concentration et d'une intensité incomparables.

## VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à l'aube, lorsque la fraîcheur est à son apogée, puis triés avec minutie avant une fermentation en cuves thermorégulées. L'élevage de 18 mois en fûts de chêne et/ou en jarres en terre cuite confère au vin profondeur, élégance et complexité.

## NOTE DE DÉGUSTATION

- **Robe** : noire et intense, captivante dès le premier regard
- **Nez** : riche et raffiné, où s'entrelacent tourbe, iris, petrichor, crème de mûre et notes de garrigue
- **Bouche** : voluptueuse et concentrée, dominée par un fruité éclatant et des tanins veloutés. La finale s'étire avec élégance sur des épices et de la réglisse

## ACCORDS METS & VINS

Se révèle avec un gigot d'agneau aux herbes aromatiques de la Clape, un filet mignon de porc ou un dessert au chocolat noir, sublimant chaque bouchée.

## SERVICE

À déguster à 16 °C pour apprécier pleinement son équilibre et sa structure

## TEMPS DE GARDE

Potentiel de garde de 10 ans et plus, offrant une évolution harmonieuse et raffinée

**Bouchon** : liège naturel 54 mm



CHÂ  
LE B