

Cuvée Arthur

AOP LA CLAPE ROUGE 2023

SYRAH-GRENACHE-MOURVEDRE

> Médaille d'or au concours des grands vins de France de
Mâcon

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2025

VITICULTURE

Viticulture respectueuse des règles de l'agriculture biologique, stockage du carbone dans le sol par des apports de compost organique "maison". Sélection des vieilles vignes sur les terroirs les plus qualitatifs marno-calcaires du Château.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminés vers les cuves inox thermorégulées. Elevage des vins en cuve (1/3) et en fût de 1 à 3 vins pendant 12 mois au minimum.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe: Grenat intense

Nez: Intense et expressif sur des notes de fruits noirs, de garrigue et de vanille bourbon

Bouche: Chaleureuse, généreuse et épicée adossée à des tanins mûrs et soyeux

ACCORD METS & VINS

Côte de boeuf grillé, plats en sauce

SERVICE

Servir à 14 °C

TEMPS DE GARDE

5 à 10 ans



CHÂTEAU
LE BOUÏS

