

Face à la mer

AOP LA CLAPE Rouge 2023
SYRAH – GRENACHE – CINSAULT – CARIGNAN
> Médaille d'argent au concours Prix Plaisir Betanne et Desseauve



VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost "maison" biologique. Taille courte, limitation du rendement par ébourgeonnage et tri des grappes. Sélection des vignes les plus qualitatives bien implantées (+ de 15 ans).

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 pendant 12 mois minimum sur lies fines: en cuve (3/4) et en fût (1/4) de 2 à 5 vins.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe: Rubis intense

Nez: Notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, sirop de violette et tapenade

Bouche: Souple, fruitée, équilibrée aux tanins suaves avec une belle longueur.

ACCORD METS & VINS

Grillades d'été, viande rouge à la cheminée, planches de charcuterie et fromages.

SERVICE

Servir à 14 °C

TEMPS DE GARDE

5 ans




CHÂTEAU
LE BOUÏS
Face à la mer
LA CLAPE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU


CHÂTEAU
LE BOUÏS
Face à la mer
LA CLAPE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU