

# CHÂTEAU D'ANGLÈS

## LA CLAPE

### *Classique Blanc*

"La Clape est la seule appellation basée sur le cépage Bourboulenc. Il participe à la réputation de l'appellation pour ses vins blancs et apporte tension et fraîcheur. Il entre pour moitié dans cet assemblage avec du Grenache blanc pour son fruit et de la Roussanne et Marsanne pour la complexité."

Eric Fabre

#### *la Vigne*

**Terroir** : Eboulis de calcaire dur du massif de La Clape. Climat chaud et sec tempéré par la mer. Maturation lente en fin de saison grâce aux nuits fraîches du bord de mer.

**Culture** : En conversion à l'Agriculture Biologique pour le respect de l'environnement et la complexité du vin. Apport de compostes, broyage des sarments, labours, pas d'insecticides, pas d'herbicides.

**Cépages** : Bourboulenc (50%), Grenache (30%), Roussanne (20%).  
Taille courte en cordon de Royat, rendements limités à 35 hl/ha.

#### *la Cave*

**Vendanges** : Récolte parcelle à parcelle étalée sur deux mois, selon maturité des raisins. Raisins triés avant encuvage.

**Vinification** : Eraflage total, pressurage lent, encuvage gravitaire, chaque cépage est vinifié séparément. clarification naturelle par gravité, fermentation à température contrôlée.

**Élevage** : Bâtonnage sur lies fines en cuves béton pendant 4 à 5 mois. Stabilisation naturelle, clarification statique par gravité, pas de collage.

#### *le Vin*

**Analyse gustative** : Robe claire et limpide, jaune-vert pâle aux reflets dorés. Nez complexe mêlant des parfums de fleurs blanches et épices fraîches. Bouche gourmande dévoilant une belle richesse aromatique équilibrée par une fraîcheur minérale.

**Potentiel de garde** : A déguster sur le fruit dans les 5 ans. Potentiel de 8 à 10 ans.

**Conseils d'accompagnement** : En apéritif. Excellent sur les poissons, les viandes blanches, l'agneau et sur les fromages.

**Service** : Aérer et servir autour de 8°C.

#### *Analyses*

Teneur en alcool : 13,5%  
Acidité : 3,3 g/L PH : 3,7  
Pesticides : aucunes traces

#### *Conditionnement*

Étiquette **résistante à l'eau**  
Bouteille bordelaise **blanche**  
Bouchon naturel DIAM,  
Capsule complexe aluminium épais.

#### *Ce qu'ils en disent...*

"Les blancs font partie des meilleurs du secteur. Nez frais, idéal sur les poissons grillés." **Bettane & Dessauve**

"Un élevage soigné qui apporte de l'ampleur... savoureux et de belle fraîcheur." **La Revue du Vin de France**

"Bouche fraîche et ronde... minérale... nez subtil... fleur d'acacia... pêche blanche." **Guide Hachette**

"Merveilleusement frais mais plein. Accent marin, complet, riche." **Jancis Robinson**

"De typiques notes salines et iodées qui s'amplifient avec le temps." **Terre de Vins**

