

CHÂTEAU D'ANGLÈS

LA CLAPE

Classique Rouge Nature

"Nous avons ici décliné notre cuvée Classique Rouge avec une vinification et un élevage sans sulfite ajouté, pour révéler toute la pureté du fruit "

Eric Fabre

la Vigne

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

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

Cépages : Syrah(40%), Grenache (40%), Mourvèdre (20%).
Taille courte en cordon de Royat, rendements limités à 35 hl/ha.

la Cave

Vendanges : Récolte parcellaire étalée sur deux mois selon maturité des raisins. Raisins triés avant encuvage.

Vinification : Eraflage total, encuvage gravitaire, fermentation traditionnelle à température contrôlée. Macération longue (20 jours) sans trituration pour extraire les éléments les plus fins.

Élevage : Développement de la complexité aromatique et stabilisation naturelle en cuve.

le Vin

Analyse gustative : La robe est rouge à reflets noirs. Le nez exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs frais. La bouche est fruitée, fraîche et structurée par des tannins très soyeux.

Potentiel de garde : A déguster sur le fruit dans les 5 ans.

Conseils d'accompagnement : Cuisine quotidienne, charcuterie fine, les viandes grillées et fromages à pâte cuite.

Service :déguster autour de 16°C.

Analyses

Teneur en alcool : 14%
Acidité : 3,6g/L PH : 3,6

Conditionnement

Etiquette résistante à l'eau
Bouteille bordelaise
Bouchon naturel "DIAM", 0% de goût de bouchon garanti.
Capsule complexe aluminium épais.

Classique 2021

Syrah, Grenache, Mourvèdre

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PRODUIT DE FRANCE

Famille E. Fabre