

CHÂTEAU D'ANGLÈS

LA CLAPE

Classique Rosé

"Même au bord de la piscine, j'aime les rosés charnus, longs, expressifs. Le rosé d'Anglès trouvera aussi bien sa place à l'apéritif comme à table où sa structure raviera les gastronomes les plus exigeants."

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 : Mourvèdre (40%), Cinsault (30%), Syrah (30%)
Taille courte en cordon de Royat, rendements limités à 35 hl/ha.

la Cave

Vendanges : Récolte parcelle à parcelle étalée selon maturité des raisins. Raisins triés avant encuvage.

Vinification : Eraflage total, pressurage direct, encuvage gravitaire, fermentation à température contrôlée autour de 16°C.

Elevage : Bâtonnage sur lies fines en cuves béton pendant trois mois.

le Vin

Analyse gustative : Vin brillant, robe "flamant rose". Nez de fleurs blanches, agrumes et petites baies rouges fraîches comme la groseille et la framboise. Bouche d'une richesse aromatique longue et complexe équilibrée par une fraîcheur minérale.

Potentiel de garde : A déguster sur le fruit dans les 3 ans. Potentiel de 4 à 5 ans.

Conseils d'accompagnement : Excellent à l'apéritif, sur les plats d'été comme les salades, grillades, la cuisine asiatique, les desserts aux fruits rouges, et tout le long des soirées sur fond sonore de cigales...

Service : Déguster autour de 8°C. S'il est servi trop froid, certains arômes restent emprisonnés.

Analyses

Teneur en alcool : 13,5 %
Acidité : 3,3 g/L PH : 3,7
Sulfites : 60 mg/L

Conditionnement

Etiquette résistante à l'eau
Bouteille bordelaise lourde "Malice" blanche
Bouchon technologique "Diam", 0% de goût de bouchon
Capsule complexe aluminium épais.

Ce qu'ils en disent...

"Étonnant rosé aux senteurs d'agrumes. Assez large, il peut être destiné à la table, vers un saumon" **Bettane & Desseauve**

"Attractif rose flamant, rond et crémeux avec des notes de fraise, délicieux." Lucy Shaw, journaliste chez **Decanter**

"Ensoleillé, ce rosé enchante par son fruit intense et ses senteurs printanières" **Terre de Vins**

Domaine Coup de Cœur : "Vin résolument tendre et séducteur" **Guide Gault-Millau**

