

# CHÂTEAU D'ANGLÈS

## LA CLAPE

### Classique Rouge

"Le fruit et les épices de la Syrah vinifiée avec délicatesse associés à la rondeur du Grenache, un complément de Mourvèdre pour la structure et la touche mentholée rafraîchissante de La Clape. Un vin gourmand et équilibré à déguster sans complexes !"

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 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 :** 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 (30 jours) sans trituration pour extraire les éléments les plus fins.

**Élevage :** Développement de la complexité aromatique et stabilisation naturelle pendant 18 mois en cuve. Stabilisation naturelle, clarification statique par gravité, pas de collage ni filtration stérile.

#### le Vin

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

**Potentiel de garde :** A déguster sur le fruit dans les 5 ans. Potentiel de 8 à 10 ans.  
**Conseils d'accompagnement :** Bel accord avec la charcuterie fine, les viandes rouges grillées ou en sauce, les fromages à pâte cuite.

**Service :** déguster autour de 16°C.

#### Analyses

Teneur en alcool : 14%  
Acidité : 3,1g/L PH : 3,8  
Pesticides : aucunes traces

#### Conditionnement

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

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

"Bon vin de fruit fringant et souple... agréable en finale de menthol et réglisse." **La Revue du Vin de France**

"La recherche de maturité donne un rouge tout en rondeur à la finale de réglisse." **Bettane & Dessauve**

"Velouté de fruits noirs et poivre blanc dancent dans le verre." Lucy Shaw, critique pour Decanter magazine

"Notes de fruits rouges... pointe d'épices... charpente à la fois riche et souple..." **Dussert-Gerber**

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

