

# CHÂTEAU D'ANGLÈS

## LA CLAPE

### Grand Vin Blanc

"J'ai voulu exprimer dans cette cuvée la richesse du vieux Grenache de 45 ans structuré par la droiture de notre Bourboulenc de 60 ans. J'ai aussi sélectionné une Marsanne exubérante et une Roussanne à la grande finesse aromatique pour créer ce vin parfumé, long et complexe. Une cuvée dont je suis très fier." 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 :** Vieilles vignes de 80 ans de Bourboulenc (40%), Grenache Blanc de 60 ans (30%), Marsanne (30%).

Taille courte en gobelet (vieilles vignes) et cordon de Royat, rendements limités à 30 hl/ha.

#### la Cave

**Vendanges :** Récolte parcellaire étalée sur deux mois, selon maturité des raisins. Raisins récoltés et triés à la main.

**Vinification :** Eraflage total, pressurage lent, encuvage gravitaire, chaque cépage est vinifié séparément en barriques de 2 ans. Double clarification naturelle, fermentation en fût à température contrôlée.

**Elevage :** bâtonnés 5 à 6 mois sur lies fines en fûts. Clarification naturelle statique par gravité, pas de collage.

#### le Vin

**Analyse gustative :** Robe limpide, jaune-vert pâle aux reflets dorés. Nez complexe mêlant des parfums de fleurs et fruits blancs, d'épices douces et fraîches et de miel. Bouche ample et structurée dévoilant une belle intensité aromatique. Finale longue et fraîche.

**Potentiel de garde :** Apprécier sur le fruit de la jeunesse ou plus complexe à partir de 5-10 ans. Potentiel de 15 à 20 ans.

**Conseils d'accompagnement :** En apéritif avec des tapas, parfait sur les poissons cuisinés, les viandes blanches en sauce (blanquette), les plats épicés (safran, curry). Excellent sur les fromages affinés.

**Service :** Servir autour de 10°C. Ne pas servir trop frais.

#### Analyses

Teneur en alcool : 14,5%  
Acidité : 3,3 g/L PH : 3,6  
Pesticides : aucunes traces

#### Conditionnement

Bouteille bordelaise lourde "Patrimoine" blanche.  
Bouchon naturel "Diam", 0% de goût de bouchon garanti.  
Capsule complexe aluminium épais.

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

"Les blancs font partie des meilleurs du secteur." Bettane & Dessauve

"Ambitieux, riche, profond, crémeux en bouche et belle texture en finale" Decanter Magazine

"Bel aspect... fines notes florales et fruitées... bon équilibre et sympathique longueur." Gilbert & Gaillard

"Nez assez excitant... très bien vinifié... raisins très mûrs." Jancis Robinson

"Tout en charme, petits fruits jaunes mûrs et noix, bouche fine et persistante, belle finale." Dussert-Gerber

