

CHÂTEAU D'ANGLÈS

LA CLAPE

Grand Vin Rouge

"Je suis venu sur La Clape pour la Syrah et le Mourvèdre : j'aime leurs aromatiques d'épices chaudes et leur structure tannique fine et dense. Cultivés dans la fraîcheur du terroir de La Clape, vinifiés délicatement et élevés soigneusement, ils expriment dans cette cuvée l'élégance du Sud." 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%), Mourvèdre (40%), Grenache (20%)
Taille courte en cordon de Royat, rendements limités à 30 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 très longue (50 jours) sans trituration pour extraire les éléments les plus fins.

Élevage : Syrah et Mourvèdre élevés en barriques d'un vin pendant 12 mois. Grenache élevé en cuve ciment pour préserver son fruit. Clarification statique par gravité, pas de collage ni de filtration stérile.

le Vin

Analyse gustative : La robe est rouge, profonde aux reflets noirs. Nez complexe mêlant des parfums de fruits noirs et rouges confits à des notes d'épices, réglisse, tabac et rehaussée par une touche mentholée typique de La Clape. Bouche pleine et élancée, structurée par des tanins denses et très fins, d'une grande longueur et équilibrée par une jolie fraîcheur.

Potentiel de garde : déjà gourmand sur sa jeunesse, plus complexe à partir de 5-10 ans. Potentiel de 15 à 20 ans.

Conseils d'accompagnement : Accord merveilleux avec les gibiers et viandes mijotées, excellent sur une côte de bœuf au gros sel.

Service : servir autour de 16°C.

Analyses

Teneur en alcool : 14,5%
Acidité : 3,1 g/L PH : 3,8
Pesticides : aucunes traces

Conditionnement

Bouteille bordelaise lourde "Patrimoine".
Bouchon naturel DIAM ORIGINE, 0% de goût de bouchon garanti.
Capsule alliage aluminium haute densité sans collage

Ce qu'ils en disent...

"Vin plein, harmonieux, arômes ciselés et persistants. Très belle bouteille." Gilbert & Gaillard

"Élégant et frais. Tannins soyeux et intégrés... herbes sauvages. Finale longue et incitatrice." Decanter Magazine

"Excellent, riche, parfumé, épicé en finale, bouche ample et poivrée, vin puissant et structuré" Dussert-Gerber

"Vin complet, élevage délicat, fort accent marin typique de La Clape" Jancis Robinson

"Rouge à la maturité recherchée." Bettane & Dessauve

