Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

CHÂTEAU
D'ANGLÈS
LA CLAPE

Classique Blanc

"La Clape est la seule appellation basée sur le cépage Bourboulenc. il participe à la réputation de l'appellation pour ses vins blancs et apporte minéralité et fraîcheur. Il entre pour moitié dans cet assemblage avec du Grenache blanc pour son fruit et de la Roussanne pour la complexité."

Eric & Vianney 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 : **Vin Biologique certifié ECOCERT et Biodynamie DEMETER** pour le respect de l'environnement et la complexité du vin. Sols vivants grâce aux couverts végétaux semés après vendanges et apport de composts. Nous soignons les vignes avec des infusions de plantes : Prêle, Ortie, Consoude...

Cépages : Bourboulenc (50%), Grenache (30%), Roussanne (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, pressurage lent, encuvage gravitaire, chaque cépage est vinifié séparément. clarification naturelle par gravité, fermentation à température contrôlée.

Élevage : Bâtonnage sur lies fines en cuves béton pendant 3 mois.
Stabilisation naturelle, clarification statique par gravité, pas de collage.

le Vin

Analyse gustative : Robe claire et limpide, jaune-vert pâle aux reflets dorés. Nez complexe mêlant des parfums de fleurs blanches et épices fraîches. Bouche gourmande dévoilant une belle richesse arômatique équilibrée par une fraîcheur minérale.

Potentiel de garde : A déguster sur le fruit dans les 5 ans. Potentiel de 8 à 10 ans.

Conseils d'accompagnement : En apéritif. Excellent sur les poissons, les viandes blanches, l'agneau et sur les fromages.

Service : Servir autour de 8°C.

Analyses	Conditionnement
Teneur en alcool : 13,5%	Etiquette résistante à l'eau
Acidité : 3,3 g/L	Bouteille bordelaise
PH : 3,5	Bouchon naturel DIAM, 0% de goût de bouchon garanti.
	Capsule complexe aluminium épais.

11560, Saint-Pierre la Mer - France | T. +33 468 33 61 33 F. +33 468 33 90 32 | info@chateaudangles.com | www.chateaudangles.com