



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 & Vianney 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 : 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 : 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

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

