

Cuvée Arthur

LA CLAPE ROUGE 2022 - SYRAH-GRENACHE-MOURVEDRE

> Médaille d'or au concours des grands vins de France de Macon

>2 étoiles Guide Hachette 2025

VITICULTURE

Viticulture respectueuse des règles de l'agriculture biologique, stockage du carbone dans le sol par des apports de compost organique "Maison". Sélection des vieilles vignes sur les terroirs les plus qualitatifs Marno-calcaires du Château.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminé vers les cuves inox thermorégulées. Elevage des vins en cuve (1/3) et en fût de 1 à 3 vins pendant 12 mois au minimum.

NOTES DE DEGUSTATION

Vue: sombre, intense

Nez: riche et expressif aux notes d fruits noirs et de vanille bourbon.

Bouche: concentré et généreuse avec des tanins bien mûrs et soyeux

ACCORD METS & VINS

Filet de boeuf grille, plats en sauce, fromages.

SERVICE

14 °C

TEMPS DE GARDE

5 à 10 ans

