

Face à la mer

AOP LA CLAPE Rouge 2022 SYRAH – GRENACHE-CINSAULT-CARIGNAN

- > Médaille d'Or concours des vignerons indépendant de France,
- > Médaille d'argent CGA Paris
- > Médaille d'argent Vinalies

VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost "Maison" biologique. Taille courte, limitation du rendement par ébourgeonnage et tri des grappes. Sélection des vignes qualitatives bien implantées (+ de 15 ans).

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 thermorégulée. Elevage pendant 12 mois minimums sur lie fine: en cuve (3/4) et en fût (1/4) de 2 à 5 vins.

NOTES DE DEGUSTATION

Vue: robe rouge foncé

Nez: notes de sirop de violette et de crème de mûre.

Bouche: velouté, tanin suave de belle longueur.

ACCORD METS & VINS

Grillades d'été, viande rouge à la cheminée, planches de charcuterie et fromages.

SERVICE

14 °C

TEMPS DE GARDE

5 ans

