

Grand Vin

LA CLAPE ROUGE 2022 - SYRAH-GRENACHE-MOURVEDRE-CARIGNAN

- Coup de cœur Guide hachette, 3 étoiles
- 95 points DECANTER

VITICULTURE

Viticulture biologique, stockage du carbone dans le sol par apport de compost organique "maison". Sélection des très vieilles vignes du domaine comme le Carignan planté en 1939.

Production très faible 15 hl/ha.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminés vers les cuves de fermentation thermorégulées. Les vins sont ensuite élevés en fût de chêne et/ou en jarre en terre cuite pendant 18 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

Vue: robe sombre tirant vers le noir

Nez: Expressif et épanoui entre tourbe, iris et petrichor.

Bouche: Longue, riche et concentré, marqué par un fruité intense et un tanin velouté.

ACCORD METS & VINS

Gigot d'agneau aux herbes aromatique de la Clape, filet mignon de porc, plateau de fromages.

SERVICE

Server à 16 °C

TEMPS DE GARDE

10 ans et +

Bouchage en liège naturel 54 mm



CHÂTEAU
LE BOUÏS

