



Château le Bouïs

FICHE TECHNIQUE



Face à la Mer - Rouge

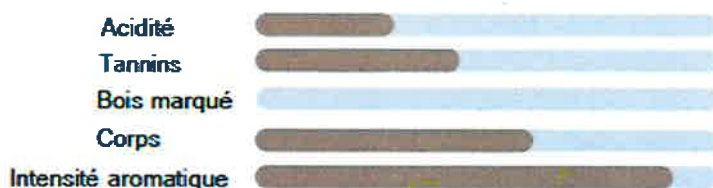
AOP La Clape

Grenache, Syrah, Cinsault

14.0% vol.



Notes de dégustation



Arômes

Arômes de fruits rouges confiturés tels que groseille ou framboise. Notes d'épices et de fruits secs tels que poivre et amande. Belle acidité et amplitude en bouche portée par une structure soyeuse.

Vinification

50% vendanges Manuelles et 50% vendanges mécaniques. Macération pelliculaire de 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve inox et élevage sur lies fines de 12 à 16 mois.

Accord mets & vins

Ce Clape accompagnera parfaitement vos grillades d'été ou vos planches de charcuteries.

Service & Garde

A servir entre 14-15°C

Garde 2 ans