

CHATEAU D'ANGLES CLASSIQUE ROUGE

LA CLAPE

INFORMATION

Appellation : Aop La Clape

Cépage : SYRAH /
GRENACHE

Alcool : 14%

Certification : CAB

VINIFICATION

Méthode : Eraflage total,
encuvage gravitaire,
fermentation traditionnelle à
température contrôlée.
Macération longue (30 jours)
Elevage en cuve 18 mois,
stabilisation naturelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cartons de
6 à plat



TERROIR

Région Viticole : 18Ha sur
43 Ha au total

Surface : 18Ha sur 43 Ha au
total

Type de sol : CALCAIRE /
GALETS

Climat : CLIMAT CHAUD ET
SEC TEMPERE PAR LA MER

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge à reflets
noirs

Nez : Le nez exhale des petits
fruits rouges et noirs mûrs,
de poivre blanc et une
touche de fraîcheur
mentholée.

Bouche : La bouche est
souple et fruitée, fraîche et
structurée par des tannins
très soyeux

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : Bel
accord avec charcuterie fine,
viandes rouges grillées ou en
sauce, fromages à pâte cuite

Garde : A déguster sur le
fruit dans les 5 ans. Potentiel
8/10 ans

