



LA VENDÉMIARE



L'INSULAIRE

TERROIR

Anciennement une île, la Clape nous offre aujourd'hui des parcelles entourées par la garrigue donnant à ce vin des senteurs typiquement méditerranéennes.

Les vignes sont implantées sur un sol argilo-calcaire, sur l'aire d'appellation La Clape.

Rendement : 35hls/hectare.

CÉPAGES

Assemblage de Syrah 20% et de Grenache 80%.

VINIFICATION

La vendange est sélectionnée par notre maître de chai. Récoltée pour partie à la main et vinifiée en grappe entière, cette méthode de vinification apporte le fruité de cette cuvée. La Syrah, elle, est égrappée pour être vinifiée en macération traditionnelle avec une cuvaison de 15 jours.

L'élevage pendant 14 mois en barriques pour la Syrah et en cuve pour le Grenache apportent la complexité et la finesse de cette cuvée.

DÉGUSTATION

Cette cuvée haut de gamme révèle un caractère insolite aux arômes de fruits rouges, des tanins soyeux, un corps charpenté et un équilibre parfait de notes épicées.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À déguster à 18°C.

ACCOMPAGNEMENT

Viande en sauce, gibiers et fromages à pâte pressée.

LA CLAPE 75cl

A O P