

LA CAVE DE GRUISSAN CLAPE ROUGE

APPELLATION : AOC Coteaux du Languedoc-La Clape

CEPAGES : 50 % Mourvèdre.
20% Grenache.
30 % Carignan

VINIFICATION : 70% de la vendange est égrappée,
30% réalise la macération carbonique.
La durée de cuvaison est courte : 6 jours.

MILLESIME : 2008

DEGUSTATION : Robe rouge rubis, très brillante.
Nez complexe et élégant de fruits rouges.
Bouche bien structurée avec matière avec tanins fondus
bien équilibrés.
A boire sur les mets régionaux les plus divers.
Température de service : 12°C en été, 18°C en hiver.

