



La Clape

ROUGE

APPELLATION : AOP La Clape

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

MILLESIME : 2016

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 : 16°C.

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



Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)

