



# *La Clape*

**ROUGE**

**APPELLATION :** AOP La Clape

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

**DEGUSTATION :** Robe rouge rubis, très brillante.  
Nez complexe et élégant de fruits rouges.  
Bouche bien structurée avec matière et 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](#), [allemand](#) et [espagnol](#)*

