



THERAPIE ROUGE



Millésime : 2017

Appellation : AOP Côtes de Provence

Sol : Argilo calcaire très caillouteux

Cépages : Mourvèdre 60%, Carignan 25%, syrah 15%



Vinification : Vendanges mécaniques et manuelles. Egrappage puis cuvage.

Démarrage fermentation alcoolique. Remontage journalier pour extraire les tanins et couleurs.

Fermentation : 20 jours. Pressurage avec sélection jus de presse. Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois



Notes de dégustation

Robe : Rouge mauve avec quelques reflets roses.

Nez : Frais et fruité. Des arômes de cerises s'entremêlent avec des notes épicées et mentholées.

Bouche : Attaque fine et élégante, une belle acidité maintient la structure du vin avec une finalité minérale et saline.

Accord : Idéal à boire accompagné d'un fromage de chèvre.



Production annuelle : 4 700 bouteilles

Disponibilité : 75cl

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 14%

Service : Entre 16 et 18°

CHÂTEAU CLARETTES – 1195 route des Nouradons – 83460 Les Arcs

Tél : 09.52.19.33.65 - commercialclarettes@gmail.com

www.chateauclarettes.com