



GRANDE CUVÉE ROUGE



Millésime : 2015

Appellation : AOP Côtes de Provence

Sol : Argilo calcaire très caillouteux

Cépages : Mourvèdre 66%, Syrah 34%



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 en barrique.



Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis intense.

Nez : Le premier nez est épicé avec des notes toastées. Ensuite la cerise et la mûre viennent s'entremêler avec élégance.

Bouche : Puissante et structurée, avec beaucoup d'onctuosité. Des arômes de fruits noirs se mêlent à des notes plus épicées de poivre.

Accord : Ce vin sera idéal pour accompagner un gibier.



Production annuelle : 4 000 bouteilles

Disponibilité : 75cl et 150cl

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Degré d'alcool : 14,5%

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