

LA CLAPE

AOC Languedoc Rouge

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Dufouleur Père & Fils



Située dans l'Aude, l'AOC La Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée, sur dix-sept kilomètres de long et de large. Bordé à l'est par la mer, à l'ouest par les basses plaines alluviales de l'Aude et au sud par les étangs, il culmine à 214 mètres avec le Pech-Redon.

Ce Massif se caractérise par ses hautes falaises dominant l'horizon marin, ses canyons et vallons couverts de pinède, vignes et garrigues. L'appellation La Clape est produite sur 6 communes.



CEPAGES :

Grenache, Mourvèdre et Syrah.



ELABORATION :

Les raisins sont récoltés à la main, triés puis éraflés avant d'être mis en cuves thermorégulées. L'élevage s'effectue en fûts pendant environ 14 mois.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : Robe rubis brillante.

NEZ : Intense, dominé par les arômes d'épices et de fruits rouges (fraise).

BOUCHE : Tannins soyeux et fins soulignant la fraîcheur fruitée de ce vin.



HARMONIE METS/VINS :

A servir à 16°C avec un carré d'agneau, du gibier à plume ou des fromages affinés.



POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 10 ans.

