



S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

## La Clape 2017

**Cépages :** 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvèdre

Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.



**Terroir :** Eboulis argilo-calcaire. Une brise marine estivale vient hydrater la vigne, permettant ainsi aux raisins d'atteindre leur pleine maturité aromatique et phénolique.

**Vinification :** Traditionnelle. Très longue macération (25 et 50 jours) avec contrôle strict des températures.

**Elevage :** 12 mois d'élevage avec 50% du vin en barriques de chêne français et 50% de barriques inox.

**Œil :** Rouge profond avec des reflets violets.

**Nez :** Profond et complexe avec des notes d'épices et de fruits noirs.

**Bouche :** Du volume, de la rondeur et de la fraîcheur avec un final soyeuse.

**Servir à :** 16-17°C.

**Garde :** Jusqu'à 10 ans.

**Age des vignes :** Entre 15 ans et 40 ans

**Alcool :** 14.5°

**Conditionnement :**

- ≈ Bouteille Bourgogne Classique, bague carrée cannelle 660g
- ≈ Diam bouchon 3, 47mm
- ≈ Capsule complexe épais personnalisée
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Carton export 6 à plat

Notre récompense :

