S. DELAFONT

VIGNERON NÉGOCIANT

La Clape 2018

Cépages :
Syrah, Grenache, Mourvèdre.
Toutes nos sélections sont issues de productions biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.
Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

Terroir : Coteaux argilo-calcaire et marno-calcaire. Influence des vents marins apportant de la fraîcheur aux vins, et leur permettant d'atteindre leur maturité aromatique et phénolique.

Vinification : Traditionnel. Très longue macération (entre 25 et 50 jours) avec un contrôle précis des températures.

Elevage : 12 mois d'élevage avec 80% en fût inox et 20% en barriques de chêne français.

Servir à : 16-17°C.

Age des vignes: Entre 15 et 40 ans d'âge.

Garde : Jusqu'à 10 ans.

Œil : Rouge Rubis avec des reflets pourpres.

Nez : Notes « garrigues », d'épices et de fruits rouges et noirs.

Bouche : Le vin a du volume, de la rondeur et de la fraîcheur, avec une fin de bouche soyeuse.

Conditionnement :
- ≈ Bouteille Bourgogne Classique, bague carrée cannelle 660g
- ≈ Diam 3, 47mm
- ≈ Capsule complexe épais personnalisée
- ≈ Contre étiquette Français/Anglais
- ≈ Code bar : 3760225690024

Palettisation :
- ≈ 612 bouteilles par palette
- ≈ Carton export 6 à plat

Nos récompenses :

Jancis Robinson's scores

16/20