



AOP LA CLAPE

DOMAINE COMBE DES DUCS

Rouge « Pierre de Mer »



Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Sol : sablo argileux rocailleux face à la mer, sur les coteaux sud est du massif de la clape.

Vinification : Cueillette à maturité optimale – éraflage total sur les trois cépages vinifiés en longue cuvaison de 45 jours et macération carbonique pour le Carignan.

Dégustation : Robe rouge rubis très soutenue et belle limpidité. Nez de cassis sur muri, de réglisse, d'épices et de poivre avec une belle complexité. Bouche généreuse et racée – équilibrée et alliant puissance et gourmandise.

Accord mets/vin : Idéalement carafé au moins 3 heures avant la dégustation, beau potentiel de garde jusqu'à 8 ans. Compagnon idéal des pièces de bœuf, plats en sauce et charcuteries.