



AOP LA CLAPE

DOMAINE COMBE DES DUCS

Rouge « Clos St Esteve »



Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache

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 30 jours.

Dégustation : Belle robe rouge violacée très soutenue et belle limpidité. Nez puissant de petits fruits rouges sur mûris rond et gourmand. Bouche généreuse et élégante – bel équilibre, alliant puissance et velouté.

Accord mets/vin : A boire sur le fruit, dès à présent ou dans les 5 ans. Compagne des pièces de bœuf, mais aussi en apéritif dinatoire.