

CHÂTEAU

Pech-Celeyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

APPELLATION :

AOC LA CLAPE-ROUGE

TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE SUR LES CÔTEAUX DE
LA CLAPE

CÉPAGES:

SYRAH (60%), GRENACHE
(35%), MOUVÈDRE (5%)

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
FERMENTATION EN CUVE INOX À
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.
LONGUE CUIVISON (28 À 30
JOURS).
ÉLEVAGE EN DEMI-MUIDS DE 12
MOIS APRÈS ASSEMBLAGE



DÉGUSTATION :

ROBE POURPRE, BRILLANTE ET DENSE.
JOLI NEZ D'ÉPICES, DE GARRIGUE ET
DE FRUITS MÛRS.
LA BOUCHE ÉLÉGANTE ET COMPLEXE
LAISSE LE FRUIT S'EXPRIMER.
LES TANINS ENROBÉS S'ÉPARPILLEN
SUR DES NOTES MUSQUÉES (PIN,
TABAC).
VIN DE GARDE À LA FINALE MARQUÉE,
ACCOMPAGNE LES PLATS EN SAUCE ET
DE CARACTÈRE.



CÉLESTE ROUGE