

CHÂTEAU

Pech-Celeyran

SAINT-EXUPÉRY

TERROIR DE LA CLAPE

APPELLATION :

AOP LA CLAPE-ROUGE

TERROIR:

ARGILO-CALCAIRE SUR LES CÔTEAUX DE
LA CLAPE

CÉPAGES:

MOUVÈDRE (40%), SYRAH
(40%), GRENACHE (20%)

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
FERMENTATION EN CUVE INOX À
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.
LONGUE CUIVISON (28 À 30
JOURS).
ÉLEVAGE DE 6 MOIS EN DEMI
MUID DE CHÊNE D'UN VIN.



DÉGUSTATION :

ROBE D'UNE BELLE INTENSITÉ
POURPRE.
NEZ INTENSE DE FRUITS ROUGES
SAUVAGES (GRIOTTE ET MÛRE)
ET DE POIVRE ROSE.
EN BOUCHE LE FRUIT S'EXPRIME
SUR LA LONGUEUR, EN VOLUPTÉ LES
TANINS SONT AMPLES ET
GÉNÉREUX, UNE FINALE RÉGLISSÉE,
TOUT EN FINESSE ET FRAÎCHEUR.



CHAMPS DES PIERRES ROUGE