Jeff Carrel
La Clape



La cuvée qui fait ressentir le soleil de La Clape.

Dégustation
Yves Beck
93 /100



Appellation : AOP La Clape
Millésime : 2024
Degré : 13,5%
Cépages : 70% Syrah / 30% Grenache Noir et Carignan Noir

Terroir : Terrasses argilo-calcaires.

Conduite de la vigne:
Rendements maîtrisés inférieurs à 40 hl/ha.

Mode de vinification:
Vendanges manuelles, macération carbonique des grappes entières.

Notes de dégustation:

La robe est rubis brillante.

Le nez, intense, est dominé par les arômes d'épices et de fruits rouges (fraise).

Une palette aromatique harmonieuse de fruits, de girofle, d'épices et de cacao.

La bouche présente des tanins soyeux et fins soulignant la fraîcheur fruitée de ce vin.

En accord :
Cuisine exotique, Grillades, Viandes rouges…

Conseils :
Servir entre 13 et 15°C.
Garde conseillée : à minima 10 ans.