

**CHÂTEAU DES BUGADELLES  
ROUGE AOP LA CLAPE**

**Couleur de vin :** Rouge

**Terroir :** Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

**Vinification et élevage :** Vinification traditionnelle avec une macération en cuves inox pendant 30 jours avec délestages.

**Degré d'alcool :** 14°C

**Millésime :** 2018

**Type d'Agriculture :** Agriculture biologique

**Cépage(s) :** 40% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre et 10% Carignan

**Dégustation :** Couleur riche et profonde, nez élégant, complexe, avec des notes mêlées de fruits bien mûrs, d'épices et de garrigue. Bouche ample et délicate avec des tanins fins.

**Accords mets et vins conseillés :**



**Conservation :** A déguster maintenant et dans les 5 à 6 ans à venir.



