

CHÂTEAU LES BUGADELLES SANDOKHAN 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 macération en cuves inox pendant 45 jours avec délestages. Une partie de la Syrah est vinifiée en grappes entières. Elevage de 12 mois en barriques de chêne français

Degré d'alcool : 14,5°C

Millésime : 2017

Type d'Agriculture : Agriculture Biologique

Cépage(s) : 50% Syrah, 30% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

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

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant et dans les 7 à 8 ans à venir.

