

CUVÉE LA CHAPELLE



Pour le plaisir des sens

Robe :

Superbe rose aux reflets violines.

Nez :

Premier nez acidulé mandarine, fin et complexe.

Bouche :

Bonne attaque ronde et charnue, ample, superbe équilibre. Belle persistance aromatique, notes d'agrumes citronnées. Longueur remarquable.

Rosé de gastronomie, de repas.

Pour approfondir

Cépages :

60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon.

Sol :

Sous-sol argilo-calcaire à petits cailloux, homogène sur une large profondeur, drainant et filtrant.

Exposition :

En altitude, à l'extrême Nord-Est de l'appellation. Coteaux exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification / Elevage :

Vendanges tôt le matin uniquement. Les jus sont issus de la macération pelliculaire en cuve, complétés par des pressurages directs de Syrah et Cabernet. Température de fermentation 14°C.

Elevage en cuves inox à 15°C.

Mise en bouteilles en janvier après une légère filtration.

La Cuvée la Chapelle s'impose par son volume et sa structure. Une pointe carbonique garantit sa fraîcheur aromatique.