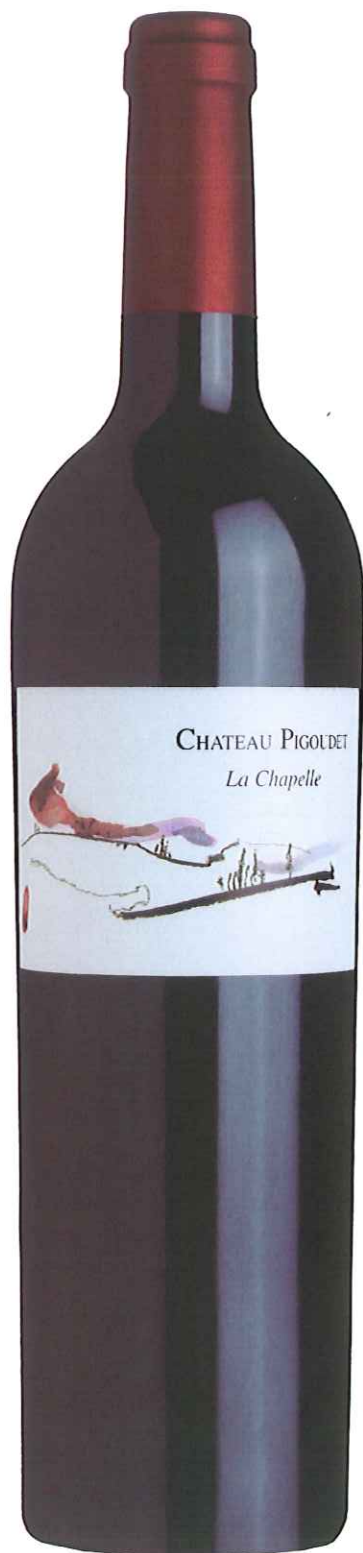


# CUVEE LA CHAPELLE

ROUGE 2006



## Pour le plaisir des sens

**Robe :**

Belle robe pourpre profond.

**Nez :**

Complexe et élégant. Premier nez de confiserie, notes empyreumatiques. Puis vanille, menthol, cacao, une pointe de torréfaction.

**Bouche :**

L'attaque est veloutée et suave. La bouche est gourmande. Des tanins aux arômes chocolatés enveloppent délicatement cet ensemble.

**Accompagnement :**

Magret de canard déglacé au vinaigre Balsamique, côte de bœuf aux cèpes, carré d'agneau à l'ail confit, gigot de 7 heures.

*La Provence cultive ses Grands Rouges.*

## Pour approfondir

**Cépages :**

70 % Cabernet Sauvignon  
30% Syrah

**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 :**

L'ébourgeonnage manuel maîtrise les rendements et assure une parfaite maturité phénolique. Vinification à 25°C, remontage des mouts matin et soir pendant la fermentation alcoolique. Cuvaison longue, avec micro-oxygénation. Entonnage après fermentation malolactique. 1/3 de barriques de chêne neuves, 1/3 de un vin, 1/3 de deux vins contribuent à la belle complexité de cette cuvée.