



AOP LA CLAPE

DOMAINE COMBE DES DUCS

Rouge « Sourire de vénus »



Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Sol sablo-argileux très rocailleux situé face à la mer Méditerranée au cœur du site classé du massif de la Clape.

Vinification : Cueillette à maturité optimale, éraflage total sur les trois cépages vinifiés en longue cuvaison de 50 jours. Elevage en futs bourguignon neuf pendant neuf mois.

Dégustation : Une robe rouge rubis très soutenue d'une belle densité. Nez de fruits sur muri, de cerise confite, de réglisse, de cacao torréfié et légère note vanillée. Bouche généreuse puissante et onctueuse. Belle persistance et tanins fondus.