

Jeff Carrel La Clape

Jeff Carrel

La Clape

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Millésime 2022

Produit de France

La cuvée qui fait ressentir le soleil de La Clape.



50 Great RED Wines
of the World 2024
92/100



Appellation : AOP La Clape

Millésime : 2022

Degré : 14,5%

Cépages : 70% Syrah / 30% Grenache Noir

Terroir : Terrasses argilo-calcaires.

Conduite de la vigne:

Rendements maîtrisés inférieurs à 40 hl/ha.

Mode de vinification:

Vendanges manuelles, macération carbonique des grappes entières.

Notes de dégustation:

La robe est rubis brillante.

Le nez, intense, est dominé par les arômes d'épices et de fruits rouges (fraise).

Une palette aromatique harmonieuse de fruits, de girofle, d'épices et de cacao.

La bouche présente des tanins soyeux et fins soulignant la fraîcheur fruitée de ce vin.

En accord :

Cuisine exotique, Grillades, Viandes rouges...

Conseils :

Servir entre 13 et 15°C.

Garde conseillée : à minima 10 ans.