

COTES DU RHONE 2023

Domaine Auguste Clape



Situation : Peu facile de cultiver cette vigne qui s'accroche comme elle peut à la montagne et que l'on retient par des terrasses soutenues par des murets de pierres. C'est le travail acharné de Pierre et Olivier Clape, qui nous offre un vin d'exception, fruit d'un savoir-faire d'orfèvre. De père en fils, les Clape élaborent de vins racés qui s'imposent comme des références. Ils Travaillent 5 hectares sur

les coteaux granitiques de Cornas (présentant des pentes naturelles allant jusqu'à 50-60% !). Un terroir difficile, non mécanisable, que les Clape apprennent à apprivoiser au fil des générations.

Cépage : Syrah 100 %.

Terroir : Arènes granitiques parsemées de dépôts alluvionnaires.

Température de Service : 16 à 17°C. Oxygénation en carafe recommandée (1h)

Potentiel de Garde : 2025-2030

Observations : La cuvée du domaine en Côtes du Rhône est issue d'un hectare de vignes âgées de 35 ans en Syrah, sur des sols granitiques. Les vendanges sont manuelles et la vinification s'effectue en cuve puis le vin est élevé 6 mois en foudre. Ce Côtes-du-Rhône propose une palette de fruits confits, de myrtille, de gelée de mûres, d'épices douces. La concentration fruitée de la bouche s'appréhende très naturellement via une trame élancée, vive et juteuse, sur des notes de violette, avec des tanins d'une grande finesse.

Quelques accords : Bœuf bourguignon, agneau rôti aux herbes de Provence, côte de bœuf grillée...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com