

# VIN DE FRANCE

## « VIN DES AMIS » 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.

**Potentiel de Garde :** 2025 - 2030

**Observations :** « Le Vin des Amis » est une cuvée classée Vin de Pays, produite grâce à 1 hectare de vigne divisé en deux parcelles : des Syrah sur l'appellation Saint Peray et une autre parcelle entre le village de Cornas et le Rhône. Bien qu'issu de terroirs plus modeste, ce vin peut donner un joli aperçu du style du domaine. Le nez dévoile de délicats arômes de violettes, de fruits rouges, accompagnés de subtiles notes d'épices.

**Quelques accords :** Lotte rôtie, Hampe de bœuf sauce bordelaise accompagnée de légumes de saison...

