



LES CLAPAS

APPELLATION PIC SAINT LOUP ROUGE

50% SYRAH | 50% GRENACHE

Millésime disponible : 2023

PRODUIT

Elevage : 8 mois en cuve inox

Degré : 14% Vol.

Tarif TTC caveau : 17,50€

5330 bouteilles



TERROIR

Petites parcelles en coteaux immergés dans la garrigue, sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée, sous sol calcaire tendre microfissuré

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique

Absence de désherbage chimique

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire

Enherbement hivernal

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds / ha

Rendement 35 hls / ha

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral

Sans oublier les 2 mascottes, Stan & Fredo, magnifiques ânes de Provence

DÉGUSTATION

Belle robe grenat. Vin sur des notes de fruits rouges, cerise, groseille

Velouté avec des tanins fins

PRESSE

MILLÉSIME 2018 | GUIDE HACHETTE DES VINS 2021 | 1 ÉTOILE

Tanins fins, matière délicate, belle acidité teintée de menthol en finale

Fin, élégant, allègre

MILLÉSIME 2022 | LE POINT 5 SEPTEMBRE 2024 N°2718 | NOTE 15/20

Nez frais, griotte, note mentholée, bouche tendre, veloutée, finale relevée

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET
Bienvenue en terre vigneronne