

LES GRANDS TERROIRS



LA CLAPE

La Lykia

Rouge 2018 - 13.5%

75 CL

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : 50% Grenache noir, 30 % Syrah, 20% Mourvèdre.

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération longue, remontages et délestages légers en cuve.

Élevage : 9 mois en cuve sur lies fines.

Couleur : robe grenat aux reflets intenses et brillants.

Arômes : nez intense aux notes empyreumatiques et aux fruits rouges murs complété par des notes de garrigue.

En bouche : belle amplitude en bouche, un vin suave caractéristique de son vignoble ensoleillé. Ses tanins sont tendres et soyeux.

Conseils du sommelier : idéal avec unec ôte de boeuf grillée, des cotelettes d'agneaux au thym, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18° C.

 **GUILAUME
Gangloff**

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guillaume-gangloff.com
guillaume-gangloff.com