



CHATEAU LES BUGADELLES

TERROIR SAUVAGE

LES BUGADELLES ROUGE 2018



Appellation : AOP La Clape

Terroir : Le Château, situé au cœur du Massif classé de La Clape, est entouré d'une garrigue foisonnante et sauvage (pins, oliviers, chênes truffiers...). Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Cépages : 40% Grenache noir, 40% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

Vendanges : Manuelles en caissettes, et mécaniques égrappées.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle avec une macération en cuves inox pendant 30 jours avec délestages. Le carignan a été vinifié en macération carbonique (raisins entiers).

70% de la cuvée est élevée en cuve inox. 30% est élevée en foudre et futs de 2-3 ans pendant 1 an.

Degré : 14 %

Dégustation : Couleur riche et profonde, nez élégant, complexe, avec des notes mêlées de fruits bien mûrs, de café moka et de garrigue chaude. Bouche ample, délicate et épicée avec des tanins soyeux. A déguster sur des plateaux de charcuteries, lors de barbecues entre amis, sur des viandes rouges grillées ou en sauce (daube, civet...), gibiers, fromages. Servir à 16°C.

Maison Albert

Grands Vins

Domaine Bonne Source, 11100 Narbonne

Tel. +33 (0)4 68 907 903

Carine.cauque@maisonalbert.fr

www.les-bugadelles.com - www.chateau-auris.com

