



CHATEAU LES BUGADELLES

TERROIR SAUVAGE

CHATEAU LES BUGADELLES, SANDOKHAN 2017



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 : 50% Syrah, 30% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 10% Carignan.

Vendanges : Manuelles en caissettes, et mécaniques égrappées.

Rendement : 25 hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle avec macération en cuves inox pendant 45 jours avec délestages. Une partie de la Syrah est vinifiée en grappes entières. Elevage de 12 mois en barriques de chêne français (30% futs neufs et 70% futs de 1 à 3 vins).

Degré : 14,5 %

Dégustation : Couleur pourpre profonde, nez élégant, complexe, avec des notes mêlées de fruits bien mûrs, d'épices et de garrigue chaude. Bouche ample et délicate avec des tanins fins. A déguster sur des viandes rouges grillées ou en sauce (daube, civet...), gibiers, fromages. Servir à 16-17°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

