

ROUGE CLAIR

CE ROUGE CLAIR ÉCLATANT DE FRAÎCHEUR
EST À DÉGUSTER ENTRE 10° ET 12°C DÈS QUE
L'INDICATION « & Frais » ILLUMINE SON ÉTIQUETTE.

This brilliantly fresh Rouge Clair should be tasted between 10° and 12°C when the « & Frais » sign/mention lights up on its label.

CÉPAGES ET TERROIRS GRAPE VARIETIES & TERROIRS

À la fois visionnaire dans son élaboration et si singulier à la dégustation, ce Rouge clair est issu de 80% de Grenache noir et 20% de Syrah soigneusement sélectionnés sur des terrasses argilo-calcaires.

At once visionary in its elaboration and singular in its tasting, this Rouge clair is made from 80% Grenache noir and 20% Syrah carefully selected from the clay limestone terraces of the Montagne Noir foothills.

VINIFICATION VINIFICATION

Après égrappage et encuvage, les raisins sont levurés et refroidis pendant 72 heures sans intervention pour limiter l'extraction colorante et favoriser les arômes. La fermentation alcoolique continue ensuite à 20°C, suivie d'un léger sulfitage post-fermentation malolactique pour préserver l'éclat du fruit.

After de-stemming and vatting, the grapes are yeasted and cooled for 72 hours without intervention to limit color extraction and enhance aromas. Alcoholic fermentation then continues at 20°C, followed by light sulfiting after malolactic fermentation to preserve the fruit's brilliance.

SUGGESTION D'ACCORDS PAIRING SUGGESTIONS

Ce vin élégant s'accorde avec des plats légers, des saveurs épicées comme le poulet tandoori, ou des classiques français tels que le pâté en croûte, grâce à ses tannins doux.

This elegant wine pairs well with light dishes, spicy flavors like tandoori chicken, or French classics like pâté en croûte, thanks to its soft tannins.

VENDANGES VENDANGES

Les vignes sélectionnées sont équilibrées, sans excès de vigueur et récoltées dans un parfait état sanitaire. La récolte mécanique est réalisée de nuit et les raisins sont ramassés légèrement en sous maturité pour conserver la pureté du fruit et la fraîcheur.

The selected vines are well-balanced, not overly vigorous, and harvested in perfect health. Mechanical harvesting is carried out at night, and the grapes are picked slightly under-ripe to preserve the purity of fruitiness and freshness.

ASSEMBLAGE & ÉLEVAGE BLENDING & AGEING

L'assemblage des cuves de Grenache et de Syrah intervient quelques semaines après les vinifications. Elevation en cuve inox pendant 3 mois.

The Grenache and Syrah vats are blended a few weeks after vinification. Aged in stainless steel vats for 3 months.

CONSERVATION STORAGE

Pour conserver vos flacons, la Maison M.Chapoutier vous suggère de les garder dans l'obscurité à une température entre 10° et 12°C entre 12 et 18 mois.

To preserve your bottles, Maison Chapoutier suggests keeping them in the dark at a temperature of between 10° and 12°C for between 12 and 18 months.



À déguster
entre 10° et
12°C dès que
l'indication
« & Frais »
apparaît.

