



CHÂTEAU VAUGELAS EXCELLENCE

CÉPAGES

Syrah 45%, Grenache 40 %,
Carignan 10 %, Mourvèdre 5 %

APPELLATION

AOP Corbières

Rouge

SOL

Marnes Bleues, graveleux,
schisteux, argile

Le Château Vaugelas trouve son emplacement d'exception à l'aplomb de la faille des Corbières, dans la vallée de Lagrasse.

Entouré par la Montagne Noire et le Mont Alaric, le domaine bénéficie d'un vent assainissant qui s'engouffre dans un Corridor situé au nord. Pour faire face à une importante aridité, le vignoble puise ses forces dans une source bienfaitrice située à 140 mètres sous terre.

TERROIR

Le vignoble de 144 hectares de Château Vaugelas est composé de 4 terrasses bien distinctes, de galets, de schistes, d'argiles et de graves. Cette vaste propriété en sélection parcellaire compose la complexité de ses vins.

VINIFICATION

La vinification allie tradition et modernité, avec de longues cuvaisons et élevage en barriques. Chaque cépage est vinifié séparément. La vendange est égrappée et légèrement foulée avant l'encuvage. La macération est réalisée dans des cuves en bois. La température de fermentation est maintenant sous les 28 °C. Elevage de 15 mois en fûts de chêne (neufs et un vin).

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge sombre. Nez intense et complexe, exhalant de puissants arômes de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles), de violette et d'épices, mêlés à des notes vanillées et chocolatées. La bouche est dotée d'une matière particulièrement riche et fruitée et bénéficie d'une belle ossature, portée par des tanins puissants et mûrs.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : confit de canard, cuisse de dinde épicée, plateau de fromages variés.

Température de service : 16-18°C

Garde : 5-6 ans



UNE OASIS AU CŒUR DES CORBIÈRES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870