



CHÂTEAU

Vaugelas

CÉPAGES

Syrah 40%, Grenache Noir 30%,
Carignan 27%, Mourvèdre 3%

APPELLATION

AOP Corbières

Rouge

SOL

Marnes Bleues, graveleux,
schisteux, argile



CHÂTEAU VAUGELAS LE PRIEURÉ

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

Après égrappage, les fermentations s'effectuent avec une maîtrise totale des températures. Les cuvaisons durent entre 20 et 24 jours avec une extraction maximale qui favorise la couleur et les arômes. L'élevage se fait en barriques pendant 9 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est brillante, grenat aux reflets rubis. Les arômes de fruits rouges et de cerises à l'eau de vie s'accompagnent de notes vanillées et de réglisse douce. La bouche est ample avec un bel équilibre, où les tanins fins et élégants sont harmonisés par une belle rondeur.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : Rôti de bœuf en croûte de sel, œuf cocotte forestier.

Température de service : 16-18°C

Garde : 5/6 ans



UNE OASIS AU CŒUR DES CORBIÈRES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870