



CHÂTEAU VAUGELAS CUVÉE « V »

CÉPAGES

Syrah 55%, Grenache Noir 30%,
Carignan 10%, Mourvèdre 5%

APPELATION

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 bienfaisante 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 vendange est manuelle suivie d'un égrappage, tri sélectif et légèrement foulée avant l'encuvage. La température de fermentation est maintenue sous les 28 °C pendant toute la cuvaison. Le Carignan est vinifié en macération carbonique, ce qui ajoute de la structure en bouche et à la palette aromatique. Elevage en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rouge sombre, profonde. Les arômes sont ceux de fruits rouges bien mûrs, de chocolat noir et d'épices douces. Une touche minérale semble flotter sur cette palette. En bouche, les tanins, bien présents, participent à l'élégance de l'ensemble. Le bois discret est parfaitement intégré. C'est un vin racé, offrant beaucoup de rondeur, une bonne longueur en bouche et une finale mêlant sucrerie et notes de réglisse.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : bifteck à la florentine, ratatouille de légumes, gâteau de carottes ou Pana cotta au coulis de framboises.

Température de service : 17 °C

Garde : 5/6 ans



UNE OASIS AU CŒUR DES CORBIÈRES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870