



CHEMIN D'APRÈS



CHEMIN D'APRES – AOP LA CLAPE ROUGE MAGNUM

Après avoir foulé les pelouses, j'arpente désormais les vignobles et j'explore avec passion un univers riche, noble et convivial, celui du vin.

La gamme Chemin d'après raconte cette aventure et illustre parfaitement la continuité des valeurs entre la famille du sport et du vin : humilité et adaptabilité face à l'adversité humaine ou climatique, solidarité dans le travail et souci du détail pour viser le haut niveau.

Je vous laisse découvrir cette cuvée, l'apprécier et surtout la partager.

Bon match !

Brice MIGUEL

Origines

Situé dans l'Aude, le terroir de La Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée. Ce massif se caractérise par ses hautes falaises dominant l'horizon marin, ses canyons et vallons couverts de pinèdes, vignes et garrigues.

Sur ce terroir pierreux baigné par les embruns maritimes, nous avons voulu un vin sincère et authentique, né d'un subtil assemblage de Syrah et de Grenache. La diversité et la subtilité de ce territoire apporte à ce vin sa qualité et sa finesse.

Dégustation et Conseils

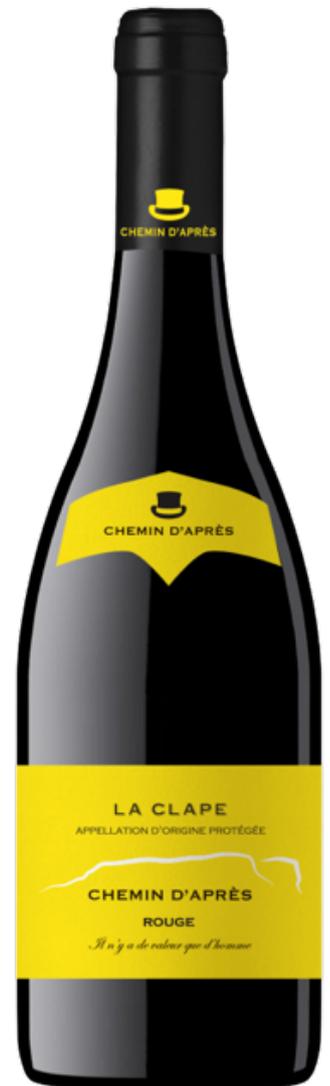
Visuel : robe sombre aux reflets grenat.

Nez : les fruits rouges confiturés montent par vagues successives, accompagnés sur leurs ailes par des notes épicées virevoltantes.

Bouche : palais rond et gourmand dès l'attaque, soyeux et délicat en milieu de bouche, et soutenu jusqu'en finale par une remarquable intensité minérale rappelant son terroir d'origine.

A carafes une heure avant la dégustation, et servir entre 15 et 19°C.

Ce vin généreux et solide, se dégustera avec des viandes blanches ou rouges, de la volaille ou du fromage.



405 Chemin Bas de la cave - 34290 Valros (France)
Tél : +33 (0)4 67 76 50 24 - Fax : +33 (0)4 67 76 85 59
email : qualite@oenoterra.fr



CHEMIN D'APRÈS