



CHEMIN D'APRÈS



CHEMIN D'APRÈS – AOP LA CLAPE ROUGE

Le Chemin d'Après, ce sont avant tout de belles rencontres. Par passion commune avec un ami d'enfance, je me suis immergé dans le monde du vin en tant qu'œnologue, après des études en pharmacie. Depuis presque 25 ans, j'explore et redécouvre avec toujours la même fascination cet univers merveilleux, aussi noble que convivial dans lequel l'humilité est le maître mot.

La gamme Chemin d'Après, c'est la réunion de trois passionnées, avec un rêve commun. Notre souhait est que nos cuvées grandissent encore et toujours en conjuguant nos valeurs et savoir-faire respectifs. Elles sont le reflet de notre état d'esprit : sublimer chacun de nos terroirs et viser l'excellence...

Hervé, Romain et Laurent.

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 et de garrigues. Les vignes du *Château Camplazens* avec qui nous élaborons cette cuvée, sont situées sur les hauteurs du massif à quelques 200 mètres d'altitude sur ce terroir pierreux baigné par les embruns maritimes,

Le terroir : pierreux sur des calcaires durs, argile rouge et cailloutis.

Les cépages : Syrah, Grenache.

Dégustation et conseils

La diversité et la subtilité de ce territoire si particulier associé à nos secrets d'élevage, apportent à ce vin sa bivalence, entre une excellente buvabilité et un très beau potentiel de garde de par sa puissance.

Visuel : robe sombre aux reflets grenat.

Nez : les fruits rouges confiturés mêlés à des arômes d'olives noires et de tapenade 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.

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

Ce vin généreux et solide, se dégustera de l'apéritif jusqu'à table. Il se mariera délicatement avec une côte de bœuf au feu de bois, un poulet rôti à la broche au thym et pommes de terre ou des fromages à pâte molle comme le Saint-marcellin.



405 Chemin Bas de la Cave – 34 290 Valros (France)

Logistique tél : +33 (0)4 67 76 50 24

Email : contact@chemindapres.fr



CHEMIN D'APRÈS