

CHÂTEAU
Pech-Celeyran
SAINT-EXUPÉRY



AOC LA CLAPE-ROUGE



ARGILO-CALCAIRE SUR LES
CÔTEAUX DE LA CLAPE



SYRAH,
GRENACHE,
MOURVÈDRE



ROBE D'UNE BELLE INTENSITÉ
POURPRE.

NEZ : INTENSE DE FRUITS ROUGES
SAUVAGES ET DE POIVRE ROSE.

BOUCHE : LE FRUIT S'EXPRIME SUR LA
LONGUEUR, EN VOLUPTÉ LES TANINS
SONT AMPLES ET GÉNÉREUX, UN
FINAL RÉGLISSÉ, TOUT EN FINESSE ET
FRAÎCHEUR.



TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
FERMENTATION EN CUVE
INOX À TEMPÉRATURE
CONTRÔLÉE. LONGUE
CUVAISON (28 À 30 JOURS).
ÉLEVAGE SUR LIE.



Cuvée Champs des Pierres