

CHÂTEAU
Pech-Celeyran
SAINT-EXUPÉRY



AOC LA CLAPE-ROUGE



ARGILO-CALCAIRE SUR LES
CÔTEAUX DE LA CLAPE



SYRAH,
GRENACHE,
MOURVÈDRE



ROBE POURPRE, BRILLANTE ET
DENSE. JOLI NEZ D'ÉPICES, DE
GARRIGUE ET DE FRUITS MÛRS.
LA BOUCHE ÉLÉGANTE ET COMPLEXE
LAISSE LE FRUIT S'EXPRIMER.
LES TANINS ENROBÉS S'ÉPARPILLEMENT
SUR DES NOTES MUSQUÉES (PIN,
TABAC).
VIN DE GARDE À LA FINALE
MARQUÉE.



TRIAGE ET ÉGRAPPAGE TOTAL.
FERMENTATION EN CUVE
INOX À TEMPÉRATURE
CONTRÔLÉE. LONGUE
CUVAISON (28 À 30 JOURS).
ELEVAGE EN BARRIQUES SUR
12 MOIS APRÈS ASSEMBLAGE.



Cuvée Céleste