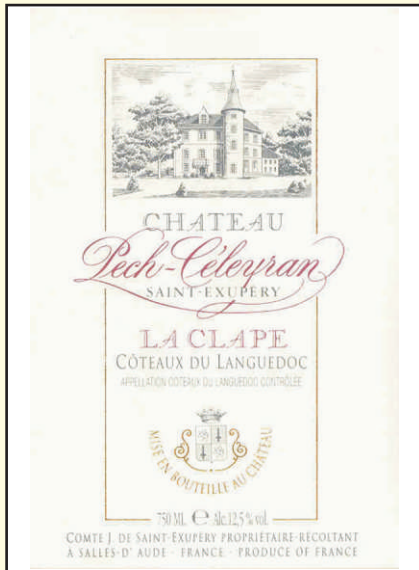


Vins A.O.C. Coteaux du Languedoc - La Clape

Château Pech Céleyran Rouge - Red



Cépages :

Varieties :

40 % Syrah
40 % Grenache
20 % Mourvèdre

NOTES :

V i n s A O C L a C l a p e

Histoire :

Héritage du grand-père du célèbre peintre Henri de Toulouse-Lautrec, le Château Pech Céleyran est transmis dans la famille de Saint Exupéry depuis 4 générations.

Situation :

Situé au Nord-Est de Narbonne dans le massif de La Clape, le vignoble jouit de 2 appellations : Vin de Pays des côtes de Pérignan et A.O.C. Coteaux du Languedoc.

Sol et Climat :

Sol argilo-calcaire.
Exposition Sud des versants. Température moyenne annuelle : 14 deg C.
Influence côtière.

Vignoble :

Superficie : 96 ha.
Cépages : Pinot-Noir, Merlot, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Marsanne, Roussane.
Age moyen : 20 ans.

Vinification :

Vendanges mécaniques.
Après égrappage total, longues fermentations en cuve inox sous température contrôlée. Macérations par cépage. 15 % des vins sont élevés en fûts de chêne pour assouplir les tannins et apporter une note boisée discrète.
Rendements : 45 hl/ha.

Dégustation :

Très aromatique, avec des notes de garrigue, de pins et d'eucalyptus. Nez de fruits rouges (cerise, cassis, mûre) évoluant vers de jolies notes résinées et de baies sauvages. La bouche révèle des pointes de musc, de vanille et d'olives noires avec un long final poivré et épicé.

Accompagnement :

Ce vin présente une magnifique structure tannique et sera apprécié en particulier sur des viandes grillées et avec la cuisine méditerranéenne.

Conservation :

Optimum d'ici 5 ans.

Médailles :

Médaille d'Or 2003 au Concours Général Agricole de Paris.

History :

Formerly owned by the grandfather of the famous painter Henri de Toulouse-Lautrec, Château Pech Céleyran has been in the de Saint Exupéry family for 4 generations.

Geographical Situation :

Located North-East of Narbonne in the hill of La Clape, one of the areas with a growing reputation.

Soil & Climate :

Clay-limestone soil.
Southern exposure. Average annual temperature : 14 deg C.
Coastal influence.

Vineyard :

Area : 96 ha.
Varieties : Pinot-noir, Merlot, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Marsanne, Roussane.
Average age : 20 years.

Vinification :

Mechanical harvest.
After removal of the stalks, long fermentation in stainless steel vats under controlled temperature. Maceration by variety. 15 % of the wine is aged in oak barrels to soften the tannins and to bring a discrete wood note.
Yield : 45 hl/ha.

Tasting notes :

Very aromatic. Herby scents (thyme, mint, rosemary) with resinous hints of pinewood and eucalyptus. The taste reveals notes of musk, vanilla and black olives ending up with peppered spices.

Food matching :

These wines present a beautiful tannic structure and are especially enjoyable with grilled meat and Mediterranean cuisine.

Ageing :

To drink young and up to 5 years.

Medals :

Gold medal at 2003 Paris Concours Général Agricole.