



Château Les Bugadelles | Sandokhan, La Clape, Rouge

AOC Languedoc La Clape, Languedoc-Roussillon, France

Une cuvée d'exception, où chaque gorgée reflète la puissance et la finesse du Massif de La Clape, un vin qui incarne l'authenticité méditerranéenne.

PRÉSENTATION

Le Château Les Bugadelles, situé au cœur du Massif classé de La Clape, puise sa force dans son environnement sauvage et préservé. Entre pins, oliviers et chênes truffiers, le domaine s'épanouit dans un terroir unique, façonné par la mer et les vents du Sud. Les vins produits ici sont le reflet de cette nature généreuse et brute, exprimant une harmonie parfaite entre l'homme et son environnement.

TERROIR

Le domaine se trouve sur des sols à dominante calcaire, agrémentés de grès, d'argiles rouges, de marnes et de schistes. Ces variations géologiques apportent une richesse et une complexité au vin, tandis que le climat méditerranéen et l'influence maritime garantissent une maturation idéale des raisins. L'isolement du domaine, entre mer et garrigue, permet aux vignes de s'épanouir dans un microclimat unique, propice à l'élaboration de vins de caractère.

VINIFICATION

La vinification se déroule dans le plus grand respect de la tradition. Les vendanges, manuelles en caissettes et mécaniques égrappées, sont suivies d'une macération de 45 jours en cuves inox, avec des délestages réguliers pour favoriser l'extraction des arômes et des tannins fins. Une partie de la Syrah est vinifiée en grappes entières, une méthode qui permet de conserver une belle fraîcheur tout en apportant une structure supplémentaire au vin. Ce processus méticuleux garantit la concentration et l'intensité des arômes tout en préservant la pureté du fruit.

ÉLEVAGE

L'élevage se fait pendant 12 mois en barriques de chêne français, dont 30% de fûts neufs et 70% de fûts ayant servi de 1 à 3 vins. Cette méthode d'élevage permet au vin de s'ouvrir en douceur, tout en intégrant les arômes boisés de manière subtile. Le passage en barrique permet également au vin de se complexifier, d'affiner sa texture et d'offrir une belle longueur en bouche. La gestion des fûts est minutieuse pour préserver la fraîcheur et l'élégance du vin tout en apportant profondeur et complexité.

CÉPAGES

Syrah 50%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 10%



Artisans Partisans

D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montsérét - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION

Le vin se distingue par sa robe pourpre profonde, promettant un vin intense. Le nez, à la fois élégant et complexe, dévoile des arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue chaude, un vrai voyage sensoriel. En bouche, il est ample et délicat, avec des tanins fins et soyeux. Sa structure généreuse et son équilibre parfait offrent une longue persistance aromatique, faisant de chaque gorgée une véritable expérience.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se marie idéalement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, comme une daube ou un civet. Il sublimerait également les gibiers et les fromages affinés. À servir entre 16 et 17°C pour en révéler toute sa richesse et sa complexité.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

Argent

"Very intense aromas of dark plummy fruit and ripe red cherries, with hints of toasty oak. Succulent and round, juicy."

Decanter World Wine Awards Argent 2021

