

# DOMAINE DE LA CLAPIERE

## Etincelle



### FOCUS MILLESIME 2015

#### Les particularités climatiques du millésime

- Un automne très arrosé permettant une bonne recharge des réserves hydriques.
- Un hiver plutôt sec et froid, entraînant un débourrement tardif.
- Le printemps doux a permis un bon développement végétatif et une bonne assimilation minérale en liaison avec une bonne disponibilité en eau dans les sols.
- Les mois de mai, juin et juillet ont été particulièrement chauds et secs, entraînant un raccourcissement des stades phénologiques de la vigne. Apparition de symptômes de stress hydrique sur certains cépages.
- Succession de vagues orageuses en août qui ont tout d'abord soulagé le vignoble en manque d'eau. La répétition de ces épisodes a entraîné un retard de la maturité et fragilisé les états sanitaires par endroit.
- Le mois de septembre a ensuite été sec et venté, permettant de revenir à des conditions plus favorables et obtenir de belles maturités, notamment sur les cépages tardifs comme le cabernet sauvignon

#### La conduite du vignoble

- Pression assez forte du mildiou suite à un épisode pluvieux fin avril
- Nécessité d'effeuillage sur certaines parcelles à l'approche de la maturité pour favoriser l'aération des grappes et accélérer la maturation
- Millésime particulièrement compliqué pour les syrahs qui ont souffert des précipitations répétées en fin d'été

#### La vinification et l'assemblage

- Vendanges mécaniques pour favoriser la rapidité d'intervention
- Pressurage direct et débouillage statique à froid
- Fermentation en cuve inox avec maîtrise des températures
- Bâtonnage sur lies fines pendant 2 mois

#### DATES DES VENDANGES

**Syrah:** Le 12 septembre  
**Cabernet rosé:** Le 17 septembre

#### L'ASSEMBLAGE

**Cabernet 65%**  
**Syrah 35%**

#### LE TERROIR

Zones graveleuses et roches

#### L'AVIS DES TECHNICIENS



Au fil des millésimes, le petite cuvée de rosé Etincelle s'impose comme un renouvellement du style des rosés haut de gamme. Entre finesse et opulence, il impose sa présence dès qu'on le porte au nez. Avec lui, les mariages gastronomiques deviennent moins sages et c'est tant mieux. On oublierait presque sa présentation visuelle parfaite !

#### CERTIFICATIONS



- t° 14 °C
- T 1 an
- % 13% vol

#### NOTES DE DEGUSTATION

👁 Robe pâle et poudrée

👃 Nez étonnant dans l'univers du rosé, su la mie grillée, la groseille à maquereau, le poivre blanc, une touche de verveine et de passiflore en fleur

👄 La bouche s'exprime en deux temps: attaque flatteuse, finale savoureuse. Ce vin « d'assiette » combine onctuosité et fraîcheur. Finale sur le pamplemousse rose

#### ACCORDS METS & VINS

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, bavarois aux fruits rouges

[www.laclapiere.com](http://www.laclapiere.com)

ChateauxetDomainesCastel  
 @ChateauxCastel



Châteaux et Domaines Castel  
21-24 rue Georges Guynemer  
33 290 Blanquefort - France  
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00

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