



CÉPAGES

Syrah 55%, Grenache Noir 30%,
Carignan 10%, Mourvèdre 5%

APELLATION

AOP Corbières
Rouge

SOLS

Graveleux, schisteux



CHÂTEAU VAUGELAS « 140 »

Le Château Vaugelas trouve son emplacement d'exception à l'aplomb de la faille des Corbières, dans la vallée de Lagrasse.

Entouré par la Montagne Noire et le Mont Alaric, le domaine bénéficie d'un vent assainissant qui s'engouffre dans un Corridor situé au nord.

Pour faire face à une importante aridité, le vignoble puise ses forces dans une source bienfaitrice située à 140 mètres sous terre.

TERROIR

Le vignoble de 144 hectares de Château Vaugelas est composé de 4 terrasses bien distinctes, de galets, de schistes, d'argiles et de graves.

Cette vaste propriété en sélection parcellaire compose la complexité de ses vins.

VINIFICATION

La cuvée 140 du Château Vaugelas est issue de vieilles vignes de Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre.

Après égrappage, les fermentations s'effectuent avec une maîtrise totale des températures.

Les cuvaisons durent entre 20 et 24 jours avec une extraction maximale suivi d'un élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au verre ce vin rouge est un enchantement, d'une robe profonde et soutenue, volumineux et sensuel avec des arômes concentrés de fruits rouges.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : navarin d'agneau, fajitas à l'avocat, pudding à la mangue et à la noix de coco, fromage de chèvre Sainte Maure.

Température de service : 16-17°C

Garde : maintenant → 5 ans



UNE OASIS AU CŒUR DES CORBIÈRES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870