



CHÂTEAU VAUGELAS

Château Vaugelas Nature

AOC Corbières Rouge



■ Domaine

Le vignoble du Château de Vaugelas s'étend sur 180 ha dans un cadre exceptionnel, face à la montagne Alaric. Propriété de la famille Bonfils depuis 2000, le château fournissait déjà en vin l'Abbaye de Lagrasse au XVIème siècle.

■ Terroir

L'encépagement est caractéristique des vins de l'AOC Corbières : Grenache, Syrah, et Mourvèdre.

Le vignoble est posé sur de magnifiques éboulis graveleux schisteux de l'ancienne plaine alluviale de l'Orbieu, coulant aux limites du Domaine.

■ Vinification

Cette cuvée Nature a été créée afin de sublimer le terroir de Vaugelas en optimisant le potentiel naturel exceptionnel du sol, du sous-sol, de l'exposition et du climat qui confèrent une identité toute particulière au vignoble de Vaugelas.

Aucun intrant extérieur n'intervient dans la vinification qui est réalisée uniquement à partir de levures indigènes, naturellement présentes sur la peau des raisins, et sans sulfites afin de ne pas dénaturer les spécificités du terroir de Vaugelas.

Le vin n'est pas élevé en fûts afin de préserver la plus pure expression du fruit et des arômes caractéristiques des raisins de Vaugelas, sans chercher à les compléter par des notes boisées ou vanillées.

Cette démarche suppose une sélection parcellaire et des tris extrêmement sévères lors des vendanges, qui ne peuvent être que manuelles, afin d'obtenir des raisins

dans un état sanitaire optimal. La fermentation se déclenche de manière naturelle au contact des levures, avec un contrôle strict des températures. Le vin est ensuite embouteillé rapidement, après stabilisation à froid afin d'éviter tout risque d'évolution, le vin n'étant pas sulfité.

■ Dans la Gamme

- Château Vaugelas Le Prieuré
- Château Vaugelas Excellence

■ Dégustation

Robe rouge rubis de belle brillance aux reflets violine, laissant présager de la jeunesse du vin. Le nez est dominé par des notes intenses de fruits rouges frais comme la framboise ou la groseille.

En bouche l'attaque est très ronde, avec un milieu de bouche tout en sucrosité développant des arômes de fruits frais et croquants.

L'équilibre global est sur la rondeur, le volume et la gourmandise du fruit.

Servir sur des côtelettes d'agneau, une entrecôte grillée aux sarments de vigne, un magret de canard rôti au miel ou du gibier.

■ Conditionnement

- Bouteille bordelaise de 75 cl
- Gencod bouteille: 3443660008523
- Gencod carton : 3443660108520

Une histoire de famille...



Château Vaugelas



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

Une Famille de Vignerons Depuis 1870