## Les Chailles

**[](http://www.mas-du-soleilla.fr/francais/wp-content/uploads/12Les-Chailles-copie2.jpg)**

Composé d’une majorité de vieux Grenache Noir avec un complément de Syrah. Un vin qui a beaucoup de fruits et de notes d’épices. Il est d’une richesse remarquable et a des tannins soyeux et une élégance réjouissante. Il accompagne bien la charcuterie fine, les viandes grillées ou les pâtes à l’italienne.

**Signification :**Enpatois : silex ou pierre à fusil

**Appellation :** AOP Languedoc – Terroir La Clape,

**Terroir :**  Argilo-calcaire et calcaire fissuré

**Cépages :**  90 % de vieux Grenache Noir, 10 % Syrah

**Densité de plantation :**  4’400 plants/ha

**Origine des plants :**  Sélection massale

**Technique de culture :**Conversion bio

**Amendements :**  Rare, d’origine organique ou compost

**Vendange** :  Récolte manuelle avec tri de la vendange avant et après égrappage

**Rendement :**  25 hl/ha

**Elevage :**  12 mois en cuves

**Notes de dégustation :** Robe rouge violacée. Nez de petits fruits rouges et noirs. Il est fruité en bouche, souple et d’une grande finesse. Un vin de grand plaisir.

**Potentiel de garde 10 à 15 ans**

**Accord mets et vins :**  Tapas, terrine fine, gratin dauphinois, tielle, côtes de porc, viandes grillées.

**T° de Service :**18°C

**Mise en bouteille au mas**