

Cahier des charges AOC « La Clape » Publié au BO-AGRI le 5 novembre 2015

EXTRAIT

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « LA CLAPE »

AVERTISSEMENT

Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Cahier des charges AOC « La Clape » Publié au BO-AGRI le 5 novembre 2015

EXTRAIT

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« LA CLAPE »,

homologué par [décret n°2015-1389](#) du 31 octobre 2015, publié au JORF du 1^{er} novembre 2015

CHAPITRE I^{er}

.../...

X. - Lien à la zone géographique

.../...

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs "La Clape", aux arômes très spécifiques, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, dont l'incontournable bourboulenc B (ou « malvoisie »).

Ils présentent **une robe jaune d'intensité moyenne**, un excellent équilibre entre la rondeur et le support acide, ainsi qu'une riche palette aromatique où se conjuguent le plus souvent fleurs blanches, fruits, notes balsamiques, et une certaine minéralité.

Les vins rouges présentent une robe brillante à l'intensité profonde, **le plus souvent de couleur pourpre** et se caractérisent au niveau olfactif par des notes balsamiques concentrées (résine de pin, eucalyptus...) et un parfum de garrigue. En raison de leurs tannins présents et fermes, ces vins nécessitent un élevage d'au moins un an.

.../...