



# TEMPUS

## Rouge



TEMPUS, pour le moment de l'INITIATION, au lieu et à ses vins.

Cet instant où tout s'arrête, face à un tableau bucolique, celui de Figuières, abrupt et sensuel, au cœur de la garrigue.

Vous contemplez dans le silence, au pied d'un des figuiers, cette nature préservée et isolée des grands axes bruyants.

Nous vous ouvrons les portes de Figuières en posant les bases, intenses, des sensations à partager entre esthètes. Tempus apporte avec lui les effluves ballottées par le vent, omniprésent.



*Robe grenat aux reflets rubis.*

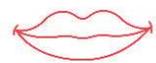
*Nez opulent, typiquement languedocien avec ses arômes de garrigue, notamment des notes de romarin.*



*Une légère salinité se dégage et rappelle le terroir de la Clape.*

*En outre, le vin exhale de beaux arômes épicés et de fruits mûrs, tels la prune et la mûre.*

*Ce nez est soutenu par une trame animale avec des notes de cuir.*



*Bouche ronde avec une expression fine et mesurée. Malgré le climat très méditerranéen de la Clape, l'équilibre est très bien abouti. Les tanins apportent une structure au grain fin et franc. Les arômes du nez se retrouvent avec franchise, leur expression toujours soutenue par une minéralité et une salinité propre au terroir. A ceux-ci s'ajoutent de charmants arômes floraux, de violettes séchées et de poivre noir. De bonne longueur, la dégustation se conclut sur des notes fumées et des arômes de caramel.*

*Agneau de 7 heures, bœuf en sauce, charcuterie ibérique  
(quelque chose de fin et affirmé)*



Appellation : AOP La Clape

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah

Vinification : Consciencieuse

Elevage : Attentif

Degré : 14.5%

*Servir entre 16° & 18°*

*Ouvrir 30 minutes  
avant service*

