

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



## DOMAINE CLAVEL

*Bonne Pioche* - Estelle & Pierre Clavel

AOP Languedoc Pic Saint Loup



Bonne Pioche désigne toutes choses belles et bonnes. Le Pic Saint Loup est un territoire sauvage et calcaire ; il nous donne ce vin unique et gourmand, à la robe éclatante, et aux arômes racés qui rappellent les senteurs de la garrigue odorante. Un vignoble mené en agriculture biologique (plus d'efforts, d'écoute et de risques) avec le profond souci du respect de la nature. Ma recherche du beau et du bon.

**Terroir** : Sur la commune de St Jean de Cuculles, 14 hectares de vignes exposées sud/sud-Est et entourées par la garrigue odorante. Un sol d'éboulis argilo-calcaires et de galets.

**Cépages** : 65 % Syrah – 15 % Grenache – Mourvèdre 20%

**Récolte** : 80 % manuelle, 20 % mécanique

**Rendement** : 30 hl / ha

**Le climat** : La pluviométrie est répartie harmonieusement : précipitations hivernales suffisantes pour la reconstitution des stocks en eau du sol et creux estival avec sécheresse modérée. Dans la zone du Pic-Saint-Loup, lors du cycle de maturation des raisins, les amplitudes thermiques sont marquées, notamment en été où les journées sont chaudes et les nuits fraîches.

**Le travail du vigneron** : raisonnement de chaque opération, travail mécanique privilégié, conversion à l'agriculture biologique ; fleurs, rigueur, plaisir, vie...

**Vinification** : égrappage total, foulage, cépages vinifiés séparément en cuves béton ; macération sous température régulée. Extraction douce par pigeages, cuvaison 4 à 5 semaines. Elevage en partie cuve et foudres. Vin ni filtré, ni collé

**Dégustation** : La robe est rubis éclatante. Le nez est intense dominé par les fruits rouges & noirs, suivi de notes florales de violette et d'herbes résineuses. Attaque vive sur des arômes de cerise noire et de cassis associés à de douces épices, du poivre blanc. Une bouche séveuse, tendue, nourrie par une finale aux tanins encore jeunes mais très maîtrisés.

**Accords mets et vins** : Cuisine raffinée, cuisine fusion. Textures et arômes à décliner avec harmonie !

**Température de service** : à servir à une température de 14-16°C

**Préparation du vin** : à carafier 2 heures avant la dégustation

