



DOMAINE CLAVEL

Le Mas - Estelle & Pierre Clavel

AOP Languedoc



Petite maison au milieu des vignes, en Langue d'Oc. C'est notre cuvée facile, l'internationale ! Grenache, Carignan, une pointe de Syrah : on peut rentrer dans les vins du Domaine en commençant par celui-ci. Structure ronde, nez flatteur, les millésimes s'enchaînent les uns aux autres, chacun avec son originalité.

Terroir : « les Grès », galets roulés en surface, lit d'argiles et calcaire frais en profondeur. Le sol est bien drainé et la fraîcheur s'accumule en profondeur. Les galets conservent la fraîcheur matinale afin d'éviter que les vignes ne perdent trop d'eau l'été.

Récolte : 50 % manuelle, 50 % mécanique

Cépages : Syrah – Grenache – Carignan

Rendement : 40 hl/ha

Le climat : méditerranéen, vent du Nord (Mistral) et brises marines, fort ensoleillement, faible précipitation. Climat chaud et sec qui assainie les blessures, limite le développement des maladies et concentre les raisins.

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

Vinification : Egrappage total, foulage, cépages vinifiés séparément en cuves béton, pigeages, remontages, température de vinification basse pour extraire du fruit, cuvaison 2 à 3 semaines. Elevage 9 mois en cuves béton

Respect du cahier des charges de la vinification biologique FNIVAB

Dégustation :

Robe grenat, reflets violacés qui témoignent de sa jeunesse, un nez intense de fruits rouges, juteux et mûrs, épicés. En bouche une attaque fraîche, bien équilibrée, du fruit croquant qui appelle une autre gorgée et une belle finale intense.

Accords mets et vins : à associer avec des grillades ou une cuisine de bistrot simple et conviviale. Recette appréciée : travers de porc (appelés Costelhos chez nous), grillés sur un feu de souches. On les mange avec les doigts très vite bien gras, ensuite on attrape son verre à pleines mains et on boit ! Imaginez votre verre après quelques attrapades !? Grand moment de table, rires assurés.

Température de service : à servir à température de 16°C.

