

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE CLAVEL

Cascaille - Estelle & Pierre Clavel

AOP Coteaux du Languedoc



La cuvée Cascaille, c'est une petite production de vin Blanc du Languedoc sur le terroir de la Méjanelle. Roussanne, Grenache blanc et Rolle se partagent la bouteille à part égale, d'autres cépages, comme le Muscat petits grains, le Carignan blanc, complètent ce vin à doses homéopathiques.

Vendangé la nuit, vinifié lentement à froid, élevage presque sans soufre sur lies fines, mis en bouteilles généralement au début du printemps. Cette cuvée est construite sur la fraîcheur du Rolle, la rondeur du Grenache blanc et la longueur de la Roussanne. Etonnement fin, élégant et juteux, ce vin accompagne à merveille vos plats de poisson, de viande blanche et vos apéritifs.

Terroir : « les Grès », galets roulés sur 5 à 6 mètres et lit d'argiles rouges en profondeur. Le sol est bien drainé. Les galets conservent la fraîcheur matinale et la chaleur accumulée le soir.

Cépages : Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Muscat à petits grains

Rendement : 30 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 : vendanges au lever du soleil, pressurage de la vendange fraîche à faible pression, les premiers jus sont assemblés puis mis à débourber, vinification à basse température pour extraire des arômes de fruits frais. Elevage 7 mois en cuves sur lies fines

Dégustation : Robe jaune pâle, éclatante, à peine nuancé du vert de la jeunesse. Le nez est complexe où se mêlent des arômes de fruits (pêche, abricot) & de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et fraîche avec du gras ; bien équilibré, fraîcheur du fruit, une finesse d'ensemble, parfums d'abricot, d'agrumes, girofle et une touche minérale d'éclats calcaires. Structure élégante avec des tanins très fins.

Accords mets et vins : idéal en apéritif ou associé à des fruits de mer, des poissons, des crustacés.

Température de service : à boire tempéré à table ou rafraîchi sur la terrasse (8 – 10 °C).

