

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

CLOS RIVIERAL

Célia et Olivier Bellet

AOP Terrasses du Larzac rouge



Olivier & Celia Bellet créent le Clos RIVIERAL en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales situées au cœur de l'appellation Terrasses du Larzac sur le terroir de St Jean de la Blaquière. L'agriculture biologique était alors une évidence pour créer des vins de terroirs sur une dizaine d'hectares de vignoble en semi altitude.

La cave est située en plein cœur du village de Loiras du Bosc, près de Lodève. Œnologue de formation, Olivier Bellet est un vigneron rigoureux, précis & exigeant.

La cuvée Réserve du Clos RIVIERAL a été produite à seulement 900 bouteilles sur le millésime 2018

Géologie: Schistes et grès rouge, avec sur certaines parcelles des rhyolites volcaniques.

Cépages: 60 % Syrah - 30 % Grenache Noir - 10 % Carignan

Vinification: Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle en petites cuves inox, avec macération de 21 jours et des extractions douces et progressives dans le respect de la matière.

Elevage: 18 mois en fûts bourguignons de 1 à 4 vins sur lies fines.

Dégustation : La cuvée RESERVE offre un nez de garrigue et d'eucalyptus,

En bouche une belle texture, une matière dense avec des tanins toujours ciselés, élégants. On reconnaît immédiatement la patte d'Olivier BELLET, un vigneron qui aime la fraîcheur et la précision.

