



*Clos Sainte-Pauline*

Camille et Alain MALARD  
Vignerons à Paulhan – 34230  
Languedoc – France



9.00€ TTC la bouteille



*Cabernet Franc*

Camille : +33 676 901 078  
[c.malard@clos-sainte-pauline.com](mailto:c.malard@clos-sainte-pauline.com)

Alain : + 33 784 094 173  
[a.malard@clos-sainte-pauline.com](mailto:a.malard@clos-sainte-pauline.com)

1182, Route d'Usclas  
34230 Paulhan

# IGP d'Oc CABERNET Nuances Cabernet (2017)

Languedoc

Site : [www.clos-sainte-pauline.com](http://www.clos-sainte-pauline.com)

Facebook : <https://www.facebook.com/Clos.Sainte.Pauline>

Le vignoble du Clos Sainte-Pauline est composé d'ilots de quelques hectares accrochés aux collines qui surplombent le village de Paulhan en Languedoc.

Chaque ilot a sa spécificité (terroir, exposition, cépage), et c'est en privilégiant chacun de ces « climats » par des vinifications séparées que nous pouvons mettre en valeur chacune de nos parcelles composées de Chardonnay, Vermentino, Clairette, Muscat Petit Grain, Roussane et Viognier pour les blancs, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Cinsault, pour les rouges et Cabernet Franc pour le rosé. Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2017, le nouveau logo d'Occitanie CAB (Conversion vers l'Agriculture Biologique) auréolera les étiquettes des bouteilles dès le millésime 2018.

Nous conduisons nos vignes selon les principes de la Permaculture, afin de favoriser la biodiversité et l'expression de chaque « climat », les vins sont Nature et Vegan et pour la grande majorité Sans Sulfites Ajoutés.

## Le Climat

Terrasses villafranchiennes situées à 90m d'altitude exposition Sud-est.

## Cépage

Cabernet Franc 100%

## Dégustation

Un rosé pour la table, des parfums de Rose, de Fraise des bois, de Pamplemousse, de Framboise jaune. En bouche on trouve de l'Amande fraîche, de la Noisette fraîche de la Mangue avec une légère amertume sur des arômes de banane et de fruits du Bigaradier. Belle tension avec une longueur surprenante...

## Culture

Vigne de 2001, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille cordon de Royat, ébourgeonnage, petit rendement 40 à 50 hl / ha.

## Vinification

Pressurage direct, débourageage au froid, fermentation levures indigènes, fermentation malolactique naturelle, élevage sur lies fines de Clairette en cuve, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle et légère filtration non stérile sur « poches » (6/8µ) pour la mise en bouteille.

Vin blanc sec - 12.5%Vol – 2000 Bouteilles type Aliénor ultra blanche 540g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.