



Clos Sainte-Pauline

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



Disponible en Novembre 2018

18.00€ TTC la bouteille



Les Terrasses Villafranchiennes

Camille : +33 676 901 078
c.malard@clos-sainte-pauline.com

Alain : + 33 784 094 173
a.malard@clos-sainte-pauline.com

1182, Route d'Usclas
34230 Paulhan

AOP LANGUEDOC ROUGE Chapelle de Vareilles (2017)

Languedoc rouge

Site : 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

Mourvèdre 80% - Syrah 15% - Cinsault 5%

Dégustation

Le bouquet s'ouvre sur des arômes de fruits rouges confits, de réglisse, de garrigue et de sous-bois. En bouche on retrouve ces saveurs de petits fruits rouges avec des notes d'épices. Le vin est équilibré. Vin de grande garde par excellence, les tanins sont puissants robustes déjà bien s'affinés...

Culture

Vignes âge moyen 40 ans, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille Gobelet pour le Cinsault, en cordon de Royat pour le Mourvèdre et en Guyot simple pour la Syrah, ébourgeonnage, rendement 35hl / ha.



Vinification

Macération longue d'environ 30 jours, dont 1/3 de grappes entières avec remontages et pigeages légers. Jus d'écoulage exclusivement. Fermentation levures indigènes et fermentation malolactique naturelle, élevage 12 mois en foudre bois de 85hl et barriques, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle, sans filtration.

Vin rouge - 13%Vol – 1200 Bouteilles type Bordelaise Renaissance Cannelle 900g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.