



Clos Sainte-Pauline

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

IGP d'Oc CINSAULT Nuances Cinsault (2017)

Languedoc



10.00€ TTC la bouteille



Cinsault

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

Site : www.clos-sainte-pauline.com
Facebook : <https://www.facebook.com/Clos.Sainte.Pauline>

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

Chaque îlot 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

Cinsault 100%

Dégustation

Un vin sur le fruit qui peut se boire à toute heure : bouche délicate et aérienne, une matière charnelle sur la cerise fraîche avec des notes poivrées et une finale sur le cumin, accompagnée d'une belle fraîcheur, des tanins fins et soyeux, une finale longue et sensuelle. Un vin droit et gouleyant à boire entre 14 et 15°.

Culture

Vigne de 1972 en sélection massale, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille gobelet à de 5 à 7 coursons, ébourgeonnage, rendement 40 à 50 hl / ha.

Vinification

Macération carbonique à chaud grappes entières 5 à 6 jours, puis pressurage à 1045 de densité et assemblage des jus de goutte et des presses. Fermentation levures indigènes et fermentation malolactique naturelle, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle, sans filtration.

Vin rouge - 13%Vol – 2000 Bouteilles type Aliénor Cannelle 540g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.
