



Clos Sainte-Pauline

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



16.00€ TTC la bouteille



Clairette

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 CLAIRETTE DU LANGUEDOC Le Commandeur (2017)

Languedoc

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 argilo-calcaire du miocène situées à 60m d'altitude orientées Sud-Sud-est.

Cépage

Clairette 100% - Le plus vieux cépage du Languedoc (2500 ans)

Dégustation

Vin blanc sec avec beaucoup de fruit, Pêche blanche mûre, Pamplemousse sanguin, Ananas confit, Amande fraîche, Noisette fraîche, avec une finale sur le Melon.

Bonne tension sur une amertume tirant sur la noisette avec une très grande longueur, beaucoup de sucrosité et de plaisir...

Culture

Vigne de 1996 en sélection massale, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille en cordon de Royat, ébourgeonnage, petit rendement 20 à 25 hl / ha.

Vinification

Pressurage direct, débourage au froid, fermentation levures indigènes, fermentation malolactique naturelle, élevage sur lies fines 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 - 13%Vol – 2000 Bouteilles type Bourgogne Tradition feuille morte 460g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.