



Clos Sainte-Pauline

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



Disponible en Novembre 2018

36.00€ TTC la bouteille



Roussanne

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 BLANC

La Vertu (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 villafranchiennes légèrement calcaires et terrasses argilo-calcaires situées à 60m d'altitude exposition Sud-Sud-est.

Cépage

Roussanne 45% - Vermentino 35% - Clairette 20%

Dégustation

Un bouquet olfactif surprenant : Fruits Confits, Fruits Exotiques, Fleurs Blanches. Notes de miel et soupçon de Vanille toasté, de Figue et de coing confits. La fraîcheur enveloppe le vin avec une légère amertume qui le porte. Caractérisé par une longueur gourmande, très concentré et très bien équilibré. On peut commencer à le boire, il pourra se garder 8 à 10 ans !

Culture

Vigne âge moyen 23 ans, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille Guyot simple (Roussane et Vermentino) Cordon de Royat (Clairette), ébourgeonnage, petit rendement 25 à 30 hl / ha.



Vinification

Pressurage direct, débouillage au froid, fermentation levures indigènes en barrique rénovées, fermentation malolactique naturelle, élevage sur lies fines en barriques rénovées, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle, sans filtration pour la mise en bouteille. Vin blanc sec – 12.5%Vol – 1200 Bouteilles type Bourgogne Renaissance sommelière - Cannelle 900g - 750ml. Cartons de 6 bouteilles à plat.