



Clos Sainte-Pauline

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



18.00€ TTC la bouteille



Chardonnay

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

IGP d'Oc CHARDONNAY Lady Catherine (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 situées à 60m d'altitude exposition Sud-Sud-est.

Cépage

Chardonnay 100%

Dégustation

Un bouquet olfactif détonnant : Coing, Fruit Exotiques, Fleurs Blanches et arômes beurrés. Notes de miel et soupçon de Vanille toasté, de Noisette et de Figue. Une intéressante fraîcheur enveloppe le vin : la finale est d'une grande longueur, très concentré et bien équilibré.

Culture

Vigne de 2008, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille médocaine (double guyot courte), ébourgeonnage, petit rendement 25 à 30 hl / ha.



Vinification

Pressurage direct, débourage 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 - 13%Vol – 1200 Bouteilles Bourgogne Renaissance sommelière - Cannelle 900g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.