



## *Clos Sainte-Pauline*

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



# IGP d'Oc MOURVEDRE Nuances Mourvèdre (2017)

Languedoc

---

Site : [www.clos-sainte-pauline.com](http://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, 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 majorité Sans Sulfites Ajoutés.

### Le Climat

Terrasses villafranchiennes situées à 90m d'altitude exposition Sud-est.

### Cépage

Mourvèdre 100%

### Dégustation

Le bouquet s'ouvre sur des arômes de cerise mûre de myrtille et de réglisse, en bouche on retrouve ces saveurs de petit fruit rouge avec des notes d'épices. Le vin est soutenu par une belle fraîcheur et laisse apparaître de jolis tanins qui s'affinent au fil du temps...  
A découvrir !

### Culture

Vigne de 1985, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille en cordon de Royat de 5 à 7 coursons, ébourgeonnage, rendement 35 à 40 hl / ha.

### Vinification

Macération longue d'environ 20 jours, dont 1/3 de grappes entières avec remontages et pigeages légers. Jus d'écoulage exclusivement. Fermentation levures indigènes et fermentation malolactique naturelle, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature. Clarification naturelle, sans filtration.

Vin rouge - 13%Vol - Bouteilles Aliénor Cannelle 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.

---



Camille : +33 676 901 078  
[c.malard@clos-sainte-pauline.com](mailto:c.malard@clos-sainte-pauline.com)

Alain : + 33 784 094 173  
[a.malard@clos-sainte-pauline.com](mailto:a.malard@clos-sainte-pauline.com)

1182, Route d'Usclas  
34230 Paulhan