



*Clos Sainte-Pauline*

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



Disponible en Novembre 2018

49.00€ TTC la bouteille



*Terrasses Villafranchiennes*

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

# AOP PEZENAS Mystères de Sophie (2017)

Languedoc rouge

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, 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 profondes, situées à 90m d'altitude exposition Sud-est.

## Cépage

Mourvèdre 65% - Grenache 25% - Cinsault 10%

## Dégustation

Élégance et fraîcheur caractérise cette cuvée, des fruits rouges mûrs avec un soupçon de cuir et un menthol rafraîchissant. La bouche est une merveille, délicate et intense à la fois. Une belle couleur pourpre soutenue. Particulièrement long en bouche, sa finale est élégante sur des arômes de cannelle, ses tannins sont fins et onctueux. Ce vin d'un équilibre parfait commence à bien se goûter et pourra se garder pendant de très longues années...

## Culture

Vignes âge moyen 40 ans, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille Gobelet pour le Cinsault, et le Grenache en cordon de Royat pour le Mourvèdre, ébourgeonnage, rendement 35hl / ha.



## Vinification

Macération longue d'environ 30 jours, dont 1/3 de grappes entières avec remontages et pigeages. Jus d'écoupage exclusivement. Fermentation levures indigènes et fermentation malolactique naturelle, élevage 12 mois en foudre bois de 25hl et barriques, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle, sans filtration.

Vin rouge – 13.5%Vol – 1200 Bouteilles type Bordelaise renaissance cannelle 900g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.