



## Clos Sainte-Pauline

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



Disponible en Novembre 2018

25.00€ 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 Puech-Redon (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

Grenache 50% - Mourvèdre 30% - Cinsault 20%

### Dégustation

Belle couleur Ruby lumineuse, arôme de fruits rouges, avec une pointe de mûre et de cuir. Très fruité au début, il est long en bouche, sa finale est élégante sur de arômes de cannelle, ses tannins sont fins et onctueux. Le vin est équilibré. Vin de grande garde par excellence, les tanins sont puissants robustes déjà bien s'affinés...

### 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, aucun apport de sulfites et aucun intrant – Vin Nature.

Clarification naturelle, sans filtration.

Vin rouge – 13.5%Vol – 3000 Bouteilles type Bourgogne Tradition 460g - 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.