



Clos Sainte-Pauline

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

IGP d'Oc SYRAH Nuances Syrah (2017)

Languedoc



11.00€ TTC la bouteille



Syrah

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

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

Cépage

Syrah 100%

Dégustation

C'est un nez de garrigue qui s'offre à vous, thym, notes d'arbose et de cacao offrent une olfaction intense. Une bonne fraîcheur sur des tanins présents et soyeux déjà bien affinés avec une finale longue et droite.

Culture

Vigne de 1976, couvert végétal annuel, paillage végétal, pas de labour, désherbage mécanique des ceps. Aucun apport d'engrais ou de compost. Taille Guyot simple de 5 à 7 yeux, 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 – 13.5%Vol – 3500 Bouteilles type Aliénor Cannelle 750ml.

Cartons de 6 bouteilles à plat.
