



DOMAINE CLAMOUSE

Producteur Faugères - Vigneron Indépendant



ROUGE MILLESIME 2016

Origine géographique : Le vignoble de deux hectares est situé sur la commune de Laurens à 20 au nord de 'Béziers. Il se découpe en deux entités, l'une à l'ouest de Laurens, l'autre à l'est. Ces terres sont familiales depuis 1705 (huit générations) et ont été ré-exploitées depuis 2000 par Jacques Clamouse.

Cépages : Syrah 65%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%, Vieil Carignan 5%

Sols : Ils sont principalement dominés par les schistes des Monts du Faugérois. Ce sont des sols à structure fragile, à tendance acide, sensibles à la sécheresse. Une culture en conduite raisonnée et adaptée aux différents cépages, permettent un bon équilibre entre vignes et nature.

Climat : Après une année 2015 assez sèche, 2016 à nouveau été marquée par un manque de pluie. La vigne a un peu souffert du manque d'eau, mais en revanche l'état sanitaire a été excellent ce qui nous a permis d'obtenir une qualité de vendanges parfaite et d'attendre la pleine maturité des cépages. Cette qualité nous permet de préserver ainsi les arômes et l'acidité naturelle de nos vins.

En 2016, la récolte a été 74 hectolitres pour une superficie en production de 2 hectares, soit un rendement de 37 hectolitres par hectare.

Taille : réalisée en double cordon de Royat sur les Syrah, Grenache et Mourvèdre. Taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan.

Vinification : Vendanges manuelles de raisins très sains et à bon niveau de matûrité, étalées du 10 au 30 septembre. Le vin est ensuite élevé suivant les méthodes les plus soignées et bénéficiant d'un travail d'assemblage pertinent afin d'obtenir à partir de raisins de qualité le meilleur produit.

Dégustation : Belle robe rouge rubis intense. Nez plaisant et agréable, aux légères notes de violette et réglisse. La bouche est charnue, ronde, pleine et équilibrée. La finale est délicate, épicee et tonique.

Température et conseils de service, alliance gastronomique :

Ce rouge est un vin idéal pour accompagner des viandes rouges, des gibiers ou des fromages de caractères. Vin de garde, il atteindra sa plénitude à partir de 3 ans, c'est un moment fort. A servir entre 16 et 17 °c.



DOMAINE CLAMOUSE

1 allée des oliviers 34480 Magalas Tél : 04 67 36 00 41 - 06 74 52 74 70

contact@domaine-clamouse.fr