



DOMAINE CLAMOUSE

Producteur Faugères - Vigneron Indépendant



Cuvée Céleste 2015 : fût de chêne

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 70%, Grenache 10%, Mourvèdre 10%, Vieux Carignan 10%

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 : L'année 2015 a 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 2015, 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 en vert dès le mois de juillet, puis manuelles de raisins très sains et à bon niveau de maturité, étalées du 15 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. Il bénéficiera ensuite d'un passage en fût de chêne pendant un an pour lui donner ce léger goût boisé.

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 au goût boisé. 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