

DOMAINE CLAMOUSE

Producteur d'AOP Faugères - Vigneron Indépendant



Rouge cuvée 2011

Origine géographique : Le vignoble de deux hectares est situé sur la commune de Laurens à 20 km 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 dans la famille depuis 1705 (huit générations) et on été ré-exploitées depuis 2003 par Jacques Clamouse.

Cépages : Syrah 55 %, Grenache 38 %, vieux Carignan 7 %

Sols : Ils sont principalement dominés par les schistes des Monts du Fauvérois. 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 : 2011 a été marquée par un temps et une pluviométrie idéale qui font de ce millésime une année exceptionnelle. 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 les arômes et l'acidité naturelle de nos vins.

En 2011, la récolte a été de 71 hectolitres pour une superficie en production de 2 hectares, soit un rendement de 35,5 hectolitres par hectare.

Taille : Réalisé en double Cordon de Royat sur les Grenache et Syrah, en gobelet pour le vieux Carignan.

Vinification : Vendange manuelle de raisins très sains à partir du 14 septembre après une vendange en vert. Production de 8000 bouteilles de ce rouge 2011.

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

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 5 ans et plus. Il atteindra sa plénitude à partir en 2014. C'est un moment fort.

A servir entre 16 et 17 °C.

