Domaine la Clausade

A contre-courant - blanc



Le domaine La Clausade se situe à Mauguio, au sud-est de l'Hérault. C'est l'histoire d'une rencontre entre deux hommes issus de monde opposés, qui aboutira à une aventure viticole incarnée par Oliviet Sebe et Guilhem Jeanjean. Partageant une philosophie commune, ils prennent la décision de ne procéder à aucun traitement chimique et favoriser la biodiversité. En 2022 ils obtiennent la certification BIO. Depuis 2023, ils prennent la décision d'adopter les méthodes biodynamiques pour prendre davantage soin des vignes du domaine.

TERROIR : VDF Biodynamie 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Muscaris, floréal, soreli.

VINIFICATION : Le fruit est ramassé à l'aube au moment le plus frais. Il est ensuite pressé dans un pressoir pneumatique et mis en cuve à basse température. Les fermentations sont réalisées avec des levures indigènes. Tout au long de son élevage, il est préservé au maximum de l'oxygène, ce qui permet de supprimer presque entièrement l'usage des sulfites.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8°C et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Blanc généreux et raffiné. Idéal avec des poissons grillés, un risotto aux asperges ou une salade de chèvre frais et d'agrumes.

GARDE : 3 ans

SPÉCIFICITÉS : Belle robe pâle aux reflets dorés. Son nez expressif séduit par un bouquet intense mêlant fruits à chair blanche, rehaussés de notes florales et d'une touche exotique. En bouche, il offre une belle rondeur et un fruit éclatant, accompagné d'une agréable vivacité. Gourmand et équilibré, il se distingue par sa structure élégante.