Domaine la Clausade

A contre-courant - rouge



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% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Artaban.

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 12°C et 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : Rond et fruité. A consommer sur des tapas, une viande blanche ou même à l'apéro légèrement rafraichi.

GARDE : 3 à 4 ans

SPÉCIFICITÉS : La finesse et l'éclat fruité de l'Artaban est révélé par une vinification minutieuse et une extraction très modérée. Le résultat est un vin parfaitement équilibré tout en légèreté. C'est un vin gouleyant, tout en rondeur et avec beaucoup de fruits.