Domaine la Clausade

Confluence - 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) : Vidoc, syrah.

VINIFICATION : Les raisins sont égrappés puis vinifiés avec un pressurage lent et débourbage à froid. La fermentation se fait avec des levures indigènes à température contrôlées, suivie d'un élevage en cuve inox

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 12°C et 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : Se boit sur une bonne pièce de viande ou même à l'apéro avec de la charcuterie.

GARDE : 5 à 6 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge profond aux reflets violacés. Nez expressif de fruits noirs (mûre, cassis) relevé par des notes épicées et une touche de garrigue. La bouche est souple et fraîche, avec des tanins fins et une belle structure. Finale gourmande et légèrement épicée.