

DOMAINE CLAMOUSE

Producteur d'AOP Faugères - Vigneron Indépendant



Cuvée Céleste 2013 : fût de chêne

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 2000 par Jacques Clamouse.

Cépages : Syrah 70 %, Grenache 10 %, vieux Carignan 10%, Mourvèdre 10%.

Sols : Ils sont principalement dominés par les schistes des Monts du Faugérais. 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 : 2013 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 2013, le rendement est de 35 hectolitres par hectare.

Taille : Réalisée en double cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre. Taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan.

Vinification : Vendanges manuelles de raisins très sains et à bon niveau de maturité, étalées du 19 septembre au 5 octobre. Le vin est ensuite élevé suivant les méthodes les plus soignées et bénéficie d'un travail d'assemblage pertinent afin d'obtenir à partir de raisins de qualité le meilleur produit.

Dégustation : Belle robe rouge rubis intense. Nez plaisant et agréable, aux légères notes de violette et de réglisse. légèrement boisé. La bouche est charnue, ronde, pleine et équilibrée. La finale est délicate, épicée et tonique. Son vieillissement en fût de chêne douze mois, ajoutera à ses tanins naturels une exceptionnelle noblesse.

Température et conseils de service, alliance gastronomique

Ce rouge est un vin idéal pour accompagner des viandes rouges. Son léger boisé en fait un vin parfait pour accompagner des gibiers.

Vin de garde, il atteindra sa plénitude à partir de 3 ans, c'est un moment fort. A servir entre 16 et 17 °C.

1 impasse des Oliviers - Magalas 34480 - Tel/Fax 04 67 36 00 41 - 06 74 52 74 70 - domaine.clamouse@orange.fr

www.domaine-clamouse.com

