

# DOMAINE CLAMOUSE

Producteur d'AOP Faugères - Vigneron Indépendant



## Rosé 2015

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 : Grenache 35 % Syrah 35 % Mourvèdre 30 %

Sols : Ils sont principalement dominés par les schistes des Monts du Faugérois. 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 : 2015 à été une année exceptionnelle au niveau climatologie le soleil et l'eau ont été généreux au bon moment. L'état sanitaire a été excellent ce qui nous a permis d'obtenir une bonne qualité de vendanges et d'attendre la pleine maturité des cépages. Cette qualité nous permet de préserver les arômes et l'acidité naturelle de nos vins.

En 2015, la récolte a été de 75 hectolitres pour une superficie en production de 2 hectares, soit un rendement de 37,5 hectolitres par hectare.

Taille : Réalisé en double Cordon de Royat sur Grenache, Syrah et Mourvèdre.

Vinification : Vendange manuelle de raisins très sains le 14 septembre après une vendange en vert. Production de 1000 bouteilles de ce rosé.

Dégustation : Jolie robe aux nuances framboise claire. Frais, floral aux notes de fruits rouges et d'agrumes Sa fraîcheur et son raffinement en font un rosé d'exception.

Température et conseils de service, alliance gastronomique :

Ce rosé rafraîchissant est un vin idéal pour accompagner vos grillades, viandes blanches, desserts aux fruits rouges et pourra même être servi en apéritif.

A servir entre 7 et 8 °C.

