



Producteur : Domaine Clavel

Couleur : Rosé

Appellation : Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Languedoc-Roussillon

Nom du propriétaire : Pierre Clavel

Géologie du sol : Sol d'éboulis argilo-calcaires et de galets

Vinification : Assemblage de rosé de saignée et de presse directe : une fois encuvé les premiers jus clairs et parfumés sont soutirés, assemblés puis mis à débourber ; presse directe sur une seconde partie pour une extraction douce de la matière. La vinification se fait

Élevage : 6 mois en cuves béton sur lies fines.

Accord vin et mets : Apéritif, viandes grillées, plats exotiques et tablées conviviales tout au long de l'année !

Le domaine :

Fils de Jean Clavel, historien du vin et instigateur de l'AOC Coteaux du Languedoc, Pierre Clavel élabore depuis plus de 30 ans avec son épouse Estelle, entre forêts et garrigues, des vins misant sur la pureté du fruit, à la fois digestes et pleins de caractère.

Revue de presse :

Patrick Désy, *Le Journal de Montréal*, Blogue *Les Méchants Raisins*, Jul 2022

Retour en force pour ce rosé du Languedoc à base de syrah à laquelle on ajoute grenache et mourvèdre. Une robe pâle. Un nez affriolant de petits fruits rouges, de melon et d'épices. Bouche gourmande et tonique au fruité juteux. Une petite bombe d'été!

<https://www.journaldemontreal.com/2022/07/08/garrrrrrrochez-vous>