



Producteur : Domaine Clavel

SAQ (CCNP) : 12924770

Couleur : Rosé

Format : 750ml

Prix : 20.00 \$

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

Encépagement : Syrah (35%), Grenache (35%) et Mourvèdre (30%)

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.

Aspect gustatif : La bouche fait écho au senteurs nasales. Les baies se croquent, s'épicent de plantes aromatiques. Leurs jus acidulés coulent à satiété pour étancher notre soif. La fraîcheur ambiante s'entoure d'onctuosité pour proposer au palais un agréable confort de dégustation.

Aspect olfactif : Rose abricot aux joues qui rougissent légèrement, ce rosé offre le même fruit au nez tout en y ajoutant de la pêche.

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 :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jul 2023

Perfectly balanced and dry rosé with enticing florals, fresh strawberry and raspberry, with a surprisingly fleshy finish if you let it warm a touch. This is a rosé that is hard to stop drinking. Residual sugar: 1.5 g/l. Serve at 10-12C. Drink now. Food pairing idea: Aperitif, seafood or vegetable curries.

<https://montrealgazette.com/life/fifteen-cant-miss-roses-for-your-summer-pleasure>

Natalie Richard, La Tribune numérique, May 2023

Le cru Pic Saint-Loup se situe au nord-est de Montpellier. Une terre de légende qui s'élève jusqu'à 300 mètres d'altitude, entre les montagnes et la Méditerranée. Ses grandes forêts de pins et ses étendues de garrigue en font une région odorante qui ne produit que des rouges, et un petit 10% de rosés, ce qui rend ce vin encore plus unique. L'assemblage, à parts égales de syrah, de grenache et de mourvèdre est élevé en cuve de béton pendant 6 mois, sur fines lies. Un rosé joliment fruité et vineux, comme une belle gourmandise à s'offrir en apéro et à table avec des sushis, un tataki de thon ou une salade d'épinard, amandes grillées et fraises.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/05/25/terroirs-dexception-entre-limoux-et-pic-saint-loup-QVKRP5HSEZEHRDL LLXPAUISCLU/>

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2023

J'ai envie de vous crier: garrrrrrrrrrrochez-vous avant qu'il n'en reste plus!!! D'ailleurs, à la photo, on voit bien qu'il nous a été difficile d'en prendre qu'un seul verre... Un rosé à la fois gourmand et léger, bien parfumé avec des notes de melon, de fraise et d'acacia. Bien sec tout en montrant une trame caressante, il se laisse boire (trop) facilement.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/05/19/le-plan-du-long-week-end>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Ce rosé de l'appellation Pic Saint-Loup offert depuis quelques années à la SAQ réunit toutes les qualités de légèreté, de buvabilité et de netteté recherchées dans ce type de vin. Saveurs fines et précises, bouche élégante, avec une tenue rassasiante. À 20\$, une valeur sûre!

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=894c1704e2>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2023

Domaine du Languedoc travaillant en biodynamie depuis 2007 dont je n'ai pas encore goûté les vins. Le nom de l'appellation Pic St-Loup vient de la montagne qui domine celle-ci. Pierre Clavel a commencé à y faire du vin en 1986, pas mal dans les années où s'amorçait le lent virage de la production vin de masse vers celle du vin qualitatif. Rosé composé à 60% de syrah, 30% de grenache et 10% de mourvèdre, assemblage des jus de saignée et de presse directe.

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2023

Ce rosé de l'appellation Pic Saint-Loup offert depuis quelques années à la SAQ réunit toutes les qualités de légèreté, de buvabilité et de netteté recherchées dans ce type de vin. Saveurs fines et précises, bouche élégante, avec une tenue rassasiante. À 20\$, une valeur sûre!

<https://mailchi.mp/f87646fb5d91/linfolettre-de-nadia-fournier-4-mai-2023>

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>