COTEAUX DU LANGUEDOC LES GARRIGUES

2023 · Rouge · France / Languedoc-Roussillon



Producteur : Domaine Clavel
SAQ (CCNP) : 874941
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 26.00 $

Appellation : Coteaux du Languedoc
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Languedoc-Roussillon
Nom du propriétaire : Pierre Clavel
Géologie du sol : Calcaire
Superficie : 10 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Vendanges manuelles, élevage de 9 mois en cuve béton.

Aspect gustatif : juteuse, vive, tanins fins, mi-corsée
Aspect olfactif : Fruits rouges : framboise, mûre, cerise
Garrigue : romarin, thym, genévrier

Accord vin et mets : Les Garrigues s'accompagnera à merveille de viandes tendres (agneau, veau rosé, volaille fermière), comme de poissons charnus (lotte, sandre, thon...). En toute saison, les légumes du marché sont de bons compagnons. Température de service : 16 ° C

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 :

Véronique Rivest, La presse, Aug 2025

Tout près de Montpellier, la famille Clavel mène un domaine exemplaire, complété de vignes à Pic-Saint-Loup et dans les Terrasses du Larzac. Tout est cultivé en bio, avec des pratiques en biodynamie, et les vignes s'épanouissent entre forêts, garrigues, oliveraies, truffières et jardins. Les vins affichent une richesse bien languedocienne, mais font aussi preuve de fraîcheur et d'éclat. Les Garrigues 2022 est issu à 50 % de syrah, avec grenache et mourvèdre. Le nez, dense et sombre, offre des arômes de mûre, de terre

noire, d'anis avec une pointe animale, un peu sauvage. La bouche révèle des notes de kirsch, d'épices et de garrigue. Riche et corsée, elle est aussi très fraîche. Des tanins modérés mais fermes s'étirent sur une finale serrée. Puissant mais frais, avec un fruité gourmand, il est tout indiqué pour des grillades, en particulier de l'agneau, et pour les braisés d'automne.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2025-08-25/vins-de-la-semaine/la-decouverte-l-abordable-et-le-classique.php

Mandi Robertson, The Suburban, Aug 2025

A soulful red from the heart of the Languedoc—bold, wild, and wonderfully expressive. On the nose, it bursts with aromas of black cherry, sun-dried herbs, and crushed thyme, evoking the rugged garrigue landscape that inspired its name. The palate is supple yet structured, with notes of blackberry, licorice, warm spice, and a touch of earth. Smooth tannins and a savory finish

https://www.thesuburban.com/columnists/mandi_robertson_wines/mandi-robertson-grit-and-grandeur-languedoc-s-untamed-elegance/article_2a73db45-0951-459e-abd3-6177398cffbd.html

Marc André Gagnon, Vin québec, Oct 2024

Vin rouge du Languedoc bien fait, au fruité fin sur une petite note d'épices.
Syrah, carignan et grenache en vendanges manuelles.
Élevé en cuve béton.
Servir à 16 degrés.
Domaine Clavel.

https://www.vinquebec.com/revues/les-garrigues-clavel-2021/