



# CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



## Donnadiou

### AOP Saint-Chinian Rouge 2013

*Médaille d'argent Concours des grands vins du Languedoc et Decanter 2015*

Donnadiou est un petit village au nord de Saint-Chinian. Son terroir de schistes donne des sols très filtrants, peu fertiles, argentés ou bleutés parfois ocres, à la fois feuilletés et au toucher soyeux. Emmagasinant la chaleur le jour, le sol la restitue la nuit, ce qui favorise la maturation des baies. C'est un écrin encore sauvage où l'on se sent au bout du monde.

### Cépages

50 % syrah, 20 % mourvèdre, 15 % grenache, 15 % carignan

### Culture

Les vignes de grenache et de carignan ont plus de 50 ans et sont cultivées en gobelet. Les vignes de syrah et de mourvèdre, plus récentes, sont palissées. Les vignes de Syrah ont été plantées le jour de la naissance de Mathieu il y a 19 ans et donnent des fruits très concentrés.

### Vinification

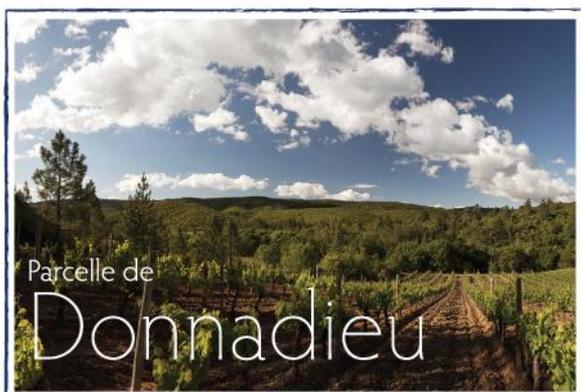
Vendanges manuelles. Les grappes sont entièrement égrappées. Fermentation traditionnelle suivi d'une cuvaison longue variant de 18 jours (grenache), 28 jours (syrah) et 31 jours (carignan et mourvèdre). Elevage en foudres et mise en bouteille en novembre 2015.

### Caractère

Voilà un vin de schistes délicat. La robe est pourpre, sans excès. Le nez en revanche, est explosif mais quelle fraîcheur, quelle complexité ! Pivoine, framboise, prune d'Ente, bigarreau, zan, poivre noir, eucalyptus. La bouche se montre concentrée et complexe avec des tanins très présents.

### Harmonie mets

Le sanglier est habitué du terroir de Donnadiou où il apprécie avec délectation les baies gorgées de sucre. Rendons-lui ce plaisir avec un gigot à la broche flambé ou des perdreaux ayant courus dans les collines de Donnadiou, en cocotte, bardés de lard. C'est un régal !



34360 Saint-Chinian - France

Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

