



CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



Je me Souviens

AOP Saint-Chinian Rouge 2013

Le vin est la mémoire d'un vigneron. Pour nous, cette transmission remonte au XVIIe. La famille a subi les soubresauts de l'histoire viticole languedocienne. L'âme du domaine actuel a été notre mère, Marie-Françoise. Cette cuvée est en son honneur.

Cépages

mourvèdre 97 %, syrah 3%

Culture

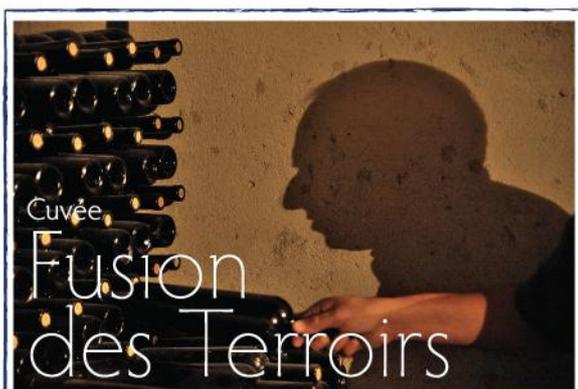
Situé à 50 km au nord de la Méditerranée, notre vignoble se trouve au pied du massif du Caroux et de l'Espinouse. La diversité géologique des terroirs qui constituent le domaine représente un éventail unique comprenant des schistes Flyshoïdes de l'Ordovicien inférieur d'âge primaire, des calcaires lutétiens à Alvéolines, nummulites et Miliolites Eocènes du Tertiaire et des Alluvions anciennes glacières à galets appartenant aux terrasses supérieures du Mindell Quaternaire.

Vinification

Avant sa fermentation malo-lactique, le vin a été entonné durant 20 mois dans des fûts neufs provenant de l'Allier, des Vosges et de la Sarthe. Naturellement clarifié, cette cuvée n'a subie ni collage, ni filtration. 25 hl/ha maîtrisés par une taille sévère, ébourgeonnage et vendange en vert.

Caractère

Cette cuvée est l'aboutissement de la gamme du Clos. Amoureux du mourvèdre, ce vin est gourmand et raffiné. Le nez exhale des notes florales et de sous-bois tandis qu'au palais, une impression de gras et soyeux domine. Cette année exceptionnelle 2013 nous a permis de réaliser une belle cuvée de longue garde.



34360 Saint-Chinian - France

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

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

