



A l'Origine

AOP Saint-Chinian Rouge 2014

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. Cette cuvée a été créée il y a 40 ans.

Cépages

syrah 30 %, carignan 30 %, grenache 30 %, mourvèdre 10 %

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, des argilo-calcaires et des grès. Cette cuvée a été produite sur un terroir argilo-calcaire. Les vieux carignans sont sur des terrains arides en gobelet. Les grenache, mourvèdre et syrah ont été plantés dans les années 80.

Vinification

Vendange entièrement manuelle et vinification traditionnelle. Après sa fermentation alcoolique, l'élevage est effectué en foudres jusqu'à sa mise en bouteille en Juin 2015.

Caractère

La robe est rouge rubis très brillante. En nez, les notes de fruits frais et de garrigue marquent cette cuvée. Bouche ample, la cuvée Bagatelle est méditerranéenne (fruits noirs confits), elle exprime le terroir (bâton de réglisse, touche de laurier), elle est bien élevée (note de poivre et de tabac). C'est drôlement bien fait et on aime le boire car les tanins ronds et digestes prolongent agréablement le déroulement des arômes. Un joli vin tout en dentelles.

Harmonie mets

Quoi de plus convivial que des repas improvisés avec quelques amis autour d'une brouillade aux asperges, un assortiment raviolis vapeur, un carpaccio de bœuf parmesan-basilic ou un poulet au curry.

Vieillessement

C'est une cuvée jeune qui aime rester jeune, ne l'oubliez pas.

34360 Saint-Chinian - France

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

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

