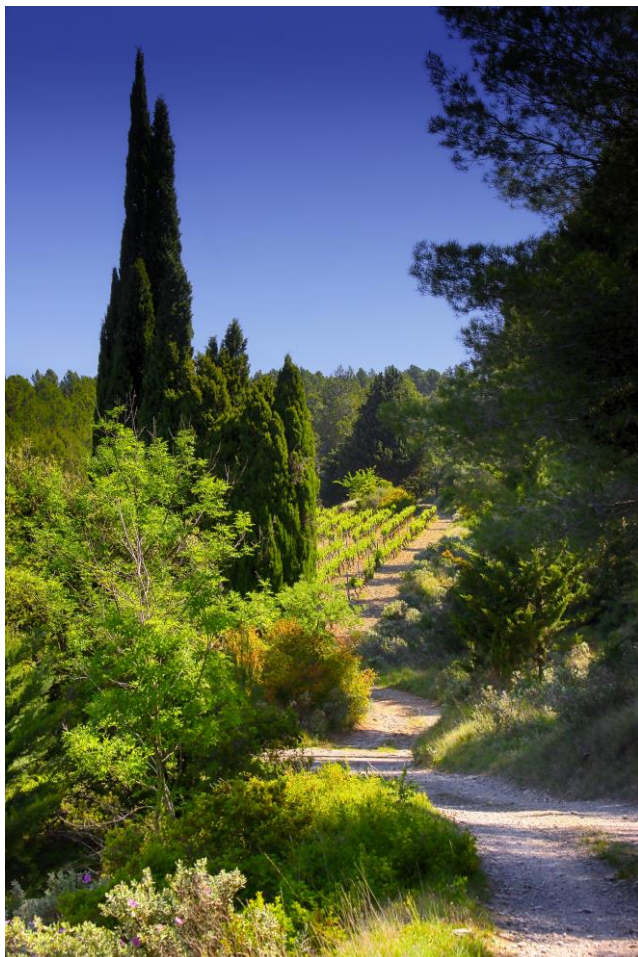




Le Clos du Pech Laurié



Terroir et environnement : Au-dessus du Canal du midi, entre garrigue et pinède, dans le petit vallon du Pech Laurié, notre Clos s'exprime sur un sol calcaire caillouteux à grès jaune.

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Cépage : 80% Grenache et 20% Syrah. L'assemblage est déjà fait sur la parcelle

Vinification et élevage : Les vendanges sont manuelles ; Vinification en baies entières à température constante de 27°C. Vendanges égrappées, délestage, profil croissant de température. Fermentation avec l'ensemencement direct sur vendanges d'une levure bayanus qui colonise rapidement le milieu. En fin de fermentation, nous mettons le vin en barriques bourguignonnes d'un vin pendant 10 mois. La fermentation malo-lactique s'est faite naturellement. Ce vin n'a pas subi de collage. Avant la mise en bouteille, une filtration stérile a été effectuée.

Mode cultural Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Dégustation : La macération carbonique apportent ses évocations délicates de fruits rouges et de mûre, et les 6 mois de fût lèguent une douce cannelle qui se love sur de jolis tanins.

Ce très beau vin accompagnera parfaitement les plats épicés ou sucré-salé



Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 06 23 49 34 16 E-mail: vignoble@domainedesmaels.com -

www.domainedesmaels.com VIN BIO certifié par ECOCERT FR-BIO-01 depuis 2011