



**IGP COTEAUX DU SALAGOU**

## **MAS DU SALAGOU Les CLAPISSES Blanc 2022**

*Les clapisses : Petit tas de cailloux qui supporte les très vieilles souches*

*Que puis je dire que puis je faire ? Ecrire un mot une phrase pour vivre un moment rare et exclusif, pourquoi est-il encore là ? Quel privilège de côtoyer aujourd'hui, le Carignan blanc et ses quelques souches presque uniques au monde ! Pourquoi moi ? Je ne sais pas, mais ce qui est sûr c'est que nos chemins se sont croisés et que nous ne pouvions pas passer l'un à côté de l'autre. Porter aux lèvres cette cuvée si délicate, un vrai moment de béatitude. J'ai goûté un Carignan Blanc ! et vous ? Sortons des sentiers battus, allons chercher ce que les autres n'ont pas et partageons cette richesse, quel plaisir de toucher aux fruits défendus ! L'arbre de la vie est accessible, le péché de la chair n'est pas loin, soyons respectueux et délectons nous de ces quelques gourmandises !*



**Situation Géographique** : Octon. Au nord de Montpellier au pied du Lac du Salagou, viaduc de Millau, Larzac, cirque de Navacelles et Mourèze.

**Propriété** : Bruno PEYRE. Carignan de plus de 70 ans

**Cépage** : Carignan blanc à 100%

**Nature du sol** : Unique! Paysage contrasté de cinérites noires résultat d'un passé volcanique avec une terre très caillouteuse et un clos entouré de murs naturels de 2 à 3 mètres de hauteur.

**Vinification** : Récolte manuelle avec pressurage direct avec rafles, inertage maximum et vinification à basse température avec choc thermique sur lies grossières durant 1 mois. Remise régulières des lies fines en suspension.

**Dégustation** : Des souches centenaires, une culture artisanale et naturelle avec un vin stylé et fruité (fruit à chair blanche), c'est le paradoxe recherché ! Une cuvée souple et tendre avec une belle fraîcheur. Un vin de noble soif et de caractère avec une vraie richesse de constitution et de profondeur. L'art existe parce qu'il est bon et surtout unique et exclusif, vous reconnaîtrez toujours un Clos des Clapisses !

**Conseils de consommation** : Un vin unique à déguster frais à 7°, en apéritif, sur des poissons grillés, des coquillages des viandes blanches en sauce.

Il vous aidera aussi à aimer encore plus les gens c'est la meilleure des thérapies contre le stress, prenez le temps.... !

