



**IGP COTEAUX DU SALAGOU**

**MAS DU SALAGOU**

**LES CLAPISSES rouge 2023**

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

*De l'amour de l'homme pour sa terre et sa souche, il n'en ressort que de grandes choses.*

*Apporter le soin nécessaire à chaque pied de vigne, supporter celui qui aurait du mal à vaincre, l'aider à subsister encore et encore jusqu'à ce que le fruit n'existe plus.*

*Faire abstraction du temps qui passe pour avoir une vigne éternelle. L'attente de presque un siècle pour vous délivrer les premières larmes d'une cuvée unique et limitée.*



**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. 1 Ha de Carignan de plus de 80 ans

**Cépage** : Carignan à 100% récolte manuelle

**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 en corbeille. Vinification au 2/3 en macération carbonique et traditionnelle pour les autres raisins avec éraflage manuel, c'est la technique du milles feuilles ! Macération de 18 jours avec maîtrise des T°, délestages et remontages réguliers + 1 pigeage, et quelques petits secrets...

Soutirage des lies grossières immédiat après FML, ensuite travail d'affinage avec mon implication totale dans toutes les opérations réalisées.

**Dégustation** : Des souches centenaires, une culture artisanale avec un vin stylé et fruité (fraises sauvages), 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 de saveurs. 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 polyvalent à déguster sur des plats de saison, rafraîchit en période estivale et chambré l'hiver. Un grand vin nature et complexe réservé aux moments de bonheur et de partage.

