

# Clos des Clapisses

## Carignan

### 2006

*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 pour voir une vigne éternelle. L'attente de presque un siècle pour vous délivrer les premières larmes d'une cuvée unique et limitée.*

---

Appellation – **VDP des Coteaux du Salagou**

---

Commune – **OCTON**

---

Propriétaire – **Bruno Peyre**

---

Situation géographique – *Au nord de Montpellier au pied du Larzac et du Lac du Salagou.*

---

Superficie de la propriété – *1Ha de Carignan de plus de 80 ans*

---

Cépage – **Carignan**

---

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 – *vendange manuelle, vinification en macération carbonique avec des remontages réguliers. Fermentation alcoolique et macération de 20 jours.*

---

Notes de dégustation – *De ces ceps nouveaux de vieillesse, pour la première fois, fleuriront encore et encore des petits fruits rouges, des épices et un bouquet fruité, de la rondeur du caractère et de l'imagination. Fermez les yeux, laissez parler la nature, vos papilles vont s'enflammer et de la pourront jaillir les grands discours... !*

---

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*

---

