



*clos*

# CENTEILLES

UNE POÉSIE DE MÈRE EN FILLE



ROUGE

LE CLOS  
LE COEUR D'UN CLIMAT

## À PROPOS DU CLOS

Cuvée éponyme du domaine, le Clos répond aux critères de l'appellation Minervois La Livinière, classée en cru depuis 1999.

Pionniers de la remise à l'honneur du Mourvèdre en Languedoc, nous avons choisi de lui appliquer la taille en lyre (double plan de palissage) dont nous sommes les propagateurs en Languedoc. Ce cépage y gagne une exceptionnelle qualité de maturation. La Syrah apporte l'harmonie de ses tanins bien mûrs ; quant au Grenache Noir, cueilli aussi rôti que possible, sa chaleur va lier l'ensemble dans un moelleux qui n'appartient qu'à lui.

Même notre assemblage le plus classique est signé par la finesse et notre manie de l'originalité. L'équilibre tant reconnu de l'assemblage Syrah, Grenache et Mourvèdre est ici réinventé par l'ajout d'un... très ancien cépage !

Encore une fois pas de bois mais une simple combinaison de fruit et de passion.

## SA PERSONNALITÉ

Une robe d'intensité soutenue, profonde, avec une nuance de vin encore très 'jeune', aux reflets violacés.

Un arôme légèrement austère dans ses premiers temps de 'bouteille' mais qui saura se révéler en bouche : son tannin de raisin mûr, totalement fondu dans l'alcool, donne au vin un corps racé, tout en finesse, avec une finale étonnamment veloutée qui enveloppe une jolie matière. Émergent alors le fruit, les épices ou les fleurs séchées.

De tous nos vins, le Clos est celui qui nous semble avoir eu en bouteille l'ascension qualitative la plus régulière et prometteuse d'avenir.

## DONNÉES TECHNIQUES

Classification: AOC Minervois La Livinière, 1er Cru classé en Languedoc

Encépagement:

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Un tiers de chaque.

Sols: argilo-calcaires sur grès siliceux du Bartonien (Tertiaire)

Viticulture:

Des rendements moyens de 45 hl/ha. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Domaine certifié HVE (niveau 3).

Vinification:

Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" à l'ancienne pendant la phase de fermentation, macération de 4 semaines.

Levures indigènes.

Elevage:

En cuve. Pendant 24 à 30 mois, des soutirages réguliers sont pratiqués pour élever les tanins. Le Clos est commercialisé au plus tôt 3 ans après mise en bouteilles.

Non filtré.

Mariages gourmands:

Déguster à 17°C.

La puissance et délicatesse de cette cuvée sont à découvrir autour de gibiers et de viandes rôties.

Habillage:

Bouteille 75 cl Bourguignonne avec bouchon en liège naturel.

