



LES CLAPAS

APPELLATION PIC SAINT LOUP ROUGE

50% SYRAH | 50% GRENACHE

Millésime disponible : 2022

PRODUIT

Elevage : 8 mois en cuve inox.

Degré : 13.5% Vol

Tarif TTC caveau : 16.10 €

4000 bouteilles

TERROIR

Petites parcelles (0.7 à 1 ha) en coteaux immergés dans la garrigue.

Sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée.

Sous-sol calcaire tendre microfissuré datant de Hauterivien supérieur.

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Absence de désherbage chimique.

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe.

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire.

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds/ha.

Rendement 35 hls/ha.

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral.

Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

DÉGUSTATION

Belle robe grenat. Sur le fruit groseille cerise. Velouté tanins fins.

Un pic saint loup sur le fruit pouvant se boire jeune ou après quelques années de cave.

PRESSE

MILLÉSIME 2017 | GUIDE HACHETTE DES VINS 2020 | 1 ÉTOILE

La syrah et le grenache façonnent ce 2017 à la robe pourpre et au nez séducteur, mentholé et croquant de fruits rouges. Très agréable par son fruité intense de fraises écrasées et de groseilles, le palais se révèle fluide et frais de bout en bout, ponctué par une longue finale sur le Zan. Une légèreté de bon aloi.

MILLÉSIME 2018 | GUIDE HACHETTE DES VINS 2021 | 1 ÉTOILE

Un vin à la robe grenat limpide, discret au nez, mais plus volubile en bouche : des notes de plantes aromatiques, des tanins fins, une matière plus délicate que concentrée portée par une belle acidité teintée de menthol en finale. Fin, élégant, allègre, à boire dans sa jeunesse.



Vin Biologique
Filière de
Agriculture France

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne