

COTEAUX DU LANGUEDOC Domaine Clavel "Le Mas"

Coteaux du Languedoc is een appellatie-gebied in Zuid-Frankrijk dat zich uitstrekt over een ruim gebied tussen de steden 'Nîmes' en 'Narbonne'. De bodem is hier meestal kiezel- en kalkhoudend, behalve bij Domaine Clavel van gereputeerd wijnbouwer Pierre Clavel (buiten gereputeerd is hij ook te beschrijven als goedlachs, lichtjes artistiek en origineel). Bij hem is de bodem bezaaid met keien zoals in Châteauneuf-du-Pape en dat is voor een groot deel dan ook het geheim van zijn superieure wijnen! Zoals u misschien al weet, nemen deze keien overdag de zonnwarmte op om ze 's nachts weer af te geven. Deze Mas de Clavel is één van de drie versies van het Domaine Clavel, gemaakt om redelijk jong te drinken bij allerlei niet te zware gerechten of als glaasje zomaar, zonder gerecht. Hij is gemaakt van hoofdzakelijk Grenache, aangevuld met Syrah, Carignan en Mourvèdre. Schenk hem vanaf zijn tweede jaar en best iets frisser, op ongeveer 16 graden. Bewaar hem best niet langer dan drie à vier jaar. Pierre Clavel bewijst alweer zijn groot vakmanschap met deze heerlijk lekkere wijn!

Artikelnummer:	482I
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Druivensoort:	Syrah Grenache Carignan Mourvèdre
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

COTEAUX DU LANGUEDOC 'Le Mas' Domaine Clavel

Les Coteaux du Languedoc, une vaste appellation dans le Midi de la France, s'étendent de Nîmes à Narbonne. Le sol est généralement d'origine calcaire et graveleuse, sauf chez le Domaine Clavel conduit par le vigneron phare Pierre Clavel, un homme enjoué, un peu artiste sur les bords, à la personnalité originale et attachante. Le sol de son domaine est parsemé de cailloux roulés comme à Châteauneuf-du-Pape, ce qui explique en grande partie la qualité supérieure de ses vins. Comme vous le savez sans doute, ces cailloux accumulent la chaleur du jour pour la restituer la nuit. Le 'Mas de Clavel' est un des trois vins rouges élaborés par le Domaine Clavel. Il n'est pas destiné à la garde, on peut donc le boire relativement jeune sur des plats pas trop lourds ou simplement pour le plaisir. Il est élaboré majoritairement à base de grenache, complété de syrah, carignan et mourvèdre. Servez-le à partir de sa deuxième année, légèrement rafraîchi à 16 degrés et ne le gardez pas plus de 3 à 4 ans. Avec ce vin fin et friand, Pierre Clavel fournit une nouvelle fois la preuve de son grand savoir-faire.

N°:	482I
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Cépage:	Syrah Grenache Carignan Mourvèdre
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts