

CLOS D'ORA

AOP Minervois La Livinière

Expérience ultime



Présentation

Le vignoble de 9 hectares, entouré de murs en pierres sèches, se situe sur la commune de La Livinière en Minervois, à 220 mètres d'altitude. Il est situé sur une faille où se joignent deux terroirs particuliers, bartoniens et lutéciens, composés de calcaires, de grès et de marnes.

Au Clos d'Ora, nous avons décidé de cultiver la vigne en biodynamie et d'utiliser le cheval et le mulet afin de favoriser la connexion entre le minéral, le végétal, l'animal et l'humain.



Vinification & élevage

Un effeuillage est réalisé avant les vendanges entièrement manuelles. Toutes les macérations sont effectuées dans le cuvier en béton en distinguant chaque parcelle et chaque cépage.

L'encuvage et la vinification de la Syrah se fait en raisins égrappés. Le Grenache et le Mourvèdre sont égrappés et légèrement foulés avant la cuvaison sous contrôle strict de la température. Nous pratiquons une macération très douce pour limiter l'extraction tannique. Ensuite, nous réalisons quelques remontages d'aération et d'humidification du chapeau. Concernant le Carignan, l'encuvage se fait en grappes entières et la vinification à température assez élevée pour favoriser l'extraction aromatique.

L'enlevage est réalisé en futs de chêne français pendant 12 mois. Les vins sont assemblés après l'équinoxe de printemps en respectant l'ordre suivant : Grenache, Syrah, Mourvèdre et enfin Carignan.



Notes de dégustation

Clos d'Ora se distingue par sa robe brillante d'un rubis profond.

Son caractère, puissant et élégant, se révèle en bouche par des arômes intenses de fruits noirs et des tannins fondus et subtils. Grâce à sa vinification et son élevage sophistiqués, Clos d'Ora bénéficie d'une amplitude et d'une longueur en bouche remarquables.

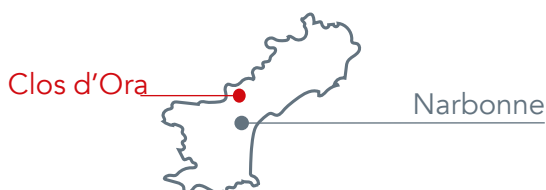
Clos d'Ora est un vin exceptionnel avec un grand potentiel de garde.

Decanter 1 heure avant de servir. Se déguste à 17°C avec un boeuf d'Aubrac grille, affiné ou cuit lentement.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan



GÉRARD BERTRAND