CLOS DU TEMPLE

AOP Languedoc Cabrières

Ultimate experience



Présentation

Situé au cœur du Languedoc dans le Sud de la France, le Clos du Temple nait sur le terroir historique de Cabrières, berceau des vins rosés. Le terroir doit sa singularité à sa genèse géologique. Le contact entre le schiste, le calcaire, et le relief collinaire est à de circulation d'un réseau l'origine souterraines complexes, favorisant une exceptionnelle alimentation hydrique naturelle du vignoble, et l'émergence d'une source d'eau d'une grande pureté. Son altitude à 240 mètres combinée à son exposition Sud - Sud-Ouest, contribuent à l'élaboration d'un vin parfaitement équilibré, d'une grande fraicheur aromatique. Au Clos du Temple, 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

La récolte manuelle en caissettes se fait au lever du jour afin de bénéficier de l'abaissement thermique nocturne. Chaque parcelle est récoltée à date optimale et vinifiée séparément. Le chai étant situé au cœur du vignoble, la durée de transport est minimale. Les meilleurs jus de coule sont ensuite sélectionnés. Avant la fermentation à basse température, un débourbage de 24h est réalisé à température contrôlée entre 8 et 10°C, sans apport de soufre. L'élevage se fait en fûts neufs sélectionnés avec précision selon l'origine de bois, pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Les vins sont assemblés en jour fruit.



Notes de dégustation

Clos du Temple est un rosé très pâle et étincelant. Son nez révèle des notes de fruits murs (abricot, pêche blanche), des notes florales de rose et des arômes épicés de poivre vert. En bouche, on retrouve les mêmes senteurs, agrémentées d'une finale délicate de tabac blond. Ce vin est capable de vieillir de nombreuses années.

Le Clos du Temple doit être servi et dégusté à 10°C.



Encépagement

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Viognier



