

DOMAINE LA CLAUSADE

L'Insolent 2022

 Biologique  Durable

\$	Frais de service	3,20\$
	Code produit	15334311
\$	Prix licencié	27.78\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
👉	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Vin de France
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🌿	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Artaban 60 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 40 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Dans l'année

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Olivier Sébé a acheté, en 2017, une terre à Mauguio Carnon. Venant du monde marin, qui interdit le cuivre depuis plus de trente ans, il a voulu trouver une solution pour produire des vins bios, sans l'utilisation de cuivre et de soufre. Le but : préserver les sols, accroître la biodiversité et produire des vins responsables. Les vins sont certifiés en biodynamie depuis ce millésime 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe colorée de la Syrah, la finesse et l'éclat fruité de l'Artaban sont révélés par un vinification minutieuse et une extraction très modérée. Le résultat est un vin délicat parfaitement équilibré, mais avec une vraie personnalité. C'est un vin gouleyant, tout en rondeur et avec beaucoup de fruits.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Assemblage d'Artaban et de Syrah. Le fruit est ramassé à l'aube au moment où il est le plus frais dans des conditions d'hygiène les plus strictes. Il est ensuite pressé dans un pressoir pneumatique et mis en cuve à basse température. Tout au long de son élevage, il est préservé au maximum de l'oxygène, ce qui permet de supprimer presque entièrement l'usage des sulfites. Bio, certification biodynamie en 2023. Zéro traitement

HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration

31,95\$

* Prix de détail suggéré

DOMAINE
la Clausade

