

# Domaine de La Clapière

PAYS D'OC - IGP

Sur la commune de Montagnac, près de Pézenas, dans la région du Languedoc, le **Domaine de la Clapière** se situe à mi-chemin entre Montpellier et Béziers. Empreint du charme méditerranéen, le Domaine de La Clapière respire la douceur de vivre ; son élégance subtile est sans ostentation : il se révèle avec générosité à ceux qui savent se laisser gagner par sa présence. Le savoir-faire et la créativité des passionnés qui l'animent, permettent d'exprimer toute cette douceur et ce caractère dans des vins puissants et délicats à la fois, qui vous racontent chacun une histoire...



## Côté Jardin



Sur les **60 hectares** que compte le domaine, 33 sont consacrés à la vigne : on y retrouve les cépages traditionnels de la région, à l'écologie méditerranéenne, et quelques classiques mondiaux : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cinsault, Carignan. Des Grenaches viendront bientôt rejoindre ce groupe. Les terrasses alluviales anciennes composent l'essentiel des sols du domaine. Ce sont classiquement de belles terres à vignes plutôt profondes et favorables à un bon enracinement. Mais la particularité de La Clapière repose sur la cohabitation de zones graveleuses et filtrantes et de parties où la roche mère plus ancienne affleure. Ces associations de sols, plus diverses qu'elles ne paraissent, garantissent la complexité des vins du domaine. Le terroir de la Clapière est situé dans la zone des vins de Pays. Toutes nos cuvées bénéficient de l'Indication Géographique Protégée (IGP).

## Côté Cour

Nous apportons un soin constant à exprimer toute la richesse de notre terroir, et toute la personnalité des cépages traditionnels, pour que nos vins vous racontent chacun leur histoire. Nos **exigences de qualité** nous ont poussés à choisir les meilleurs processus et les meilleurs équipements : palissages confortables, agriculture raisonnée, travaux en vert, contrôle attentif des rendements... Les parcelles, sélectionnées selon le cépage pour trouver le meilleur mariage, sont vinifiées séparément, pour tirer le meilleur parti de chaque raisin.



## En coulisse



“Nous sommes heureux de vous accueillir au Domaine pour vous faire partager tous les bonheurs de cette terre qui fait notre fierté. Dépositaires de ce patrimoine, nous souhaitons écrire une nouvelle page de l'histoire du Domaine, faite d'enthousiasme, de convivialité et de modernité, dans le respect de nos racines, et avec un soucis constant de qualité.”

*Sophie et Xavier Palatsi*

[www.laclapiere.com](http://www.laclapiere.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Domaine de La Clapiere

JARDIN DE JULES

2010

PAYS D'OC - IGP



Issue du nom de l'une des principales parcelles du Domaine de La Clapiere, la cuvée Jardin de Jules exprime le fruit et la rondeur.

## L'avis du Sommelier

Jardin de Jules est l'enfant du pays. Fidèle à ses racines, simple et sincère, il séduit par son caractère et invite à la découverte du pays.

Avec sa robe pourpre et intense, il est à l'image des vins du Languedoc, racé !

La bouche est expressive, fruitée avec des notes de cassis. C'est un vin gourmand, ample et rond aux tanins bien enrobés et satinés.

- **Accords mets/vin** : à déguster avec un plateau de cochonnailles ou une pièce de bœuf (avec un filet d'huile d'olive de pays !).
- **Service** : idéalement à 17°C après 1h d'aération.
- **Conservation** : il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 2 à 3 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

## Technique

**Rendement** : 70 à 80 hectolitres/hectares.

**Cépages** : Merlot, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon.

**Vinification** : traditionnelle.

## Recommandations

**Millésime 2009**

Médaille d'Or au concours Mondial de Bruxelles 2010

Commended - Decanter World Wine Awards 2010

**Millésime 2008**

Médaille d'Or au concours Mondial de Bruxelles 2009

Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc 2009

Top Vinis d'Or 2010 : Meilleur positionnement qualité/image/prix



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION