

Domaine de La Clapière

VIN DE PAYS D'OC

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.

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

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

Domaine de La Clapière

JALADE

2010



Issue du nom de l'une des principales parcelles du Domaine de La Clapière, la cuvée Jalade exprime la fraîcheur et la jeunesse.

L'avis du Sommelier

Décontracté, allègre, Jalade est le joyeux drille de la famille. Pimpant et primesautier, il ne se contente pas de vous désaltérer, mais révèle une richesse inattendue : étonnamment gourmand et généreux, il a une personnalité particulièrement attachante.

Jalade 2010 présente une robe d'un rosé pâle et brillant.

Le nez est subtil aux senteurs de fruits rouges.

Généreux en bouche, ce vin allie caractère, rondeur et persistance du fruit.

Jalade est un vin de plaisir, aromatique et plein de fraîcheur.

- **Accords mets/vin** : à déguster avec des aubergines à la grecque ou des rougets aux oranges.
- **Service** : idéalement frais, à 14°C
- **Conservation** : à déguster dans l'année.

Technique

Certifié Terra Vitis - label viticulture durable



Rendement : 65 hectolitres/hectares.

Cépages : Cinsault (>90%)

Vinification : pressurage direct.

Recommandations

Millésime 2009

Médaille d'Argent au concours de Paris 2010

