

# CLAPAS

*AOP Languedoc Grés de Montpellier*



## TERROIR

Ce vin est produit sur des sols très pauvres de garrigues remises en culture il y a plus de 30 ans ; un penchant à 150m d'altitude, entouré de thym, de chênes, de cades ; très chaud au cœur des journées d'été mais qui bénéficie des brises marines la nuit. Pas de terre, mais des fissures dans le calcaire sous jacent, que les ceps de vigne, prenant de l'âge ont appris à explorer pour y recueillir l'eau vitale. La culture est la plus naturelle possible, les pratiques sont raisonnées dans le souci permanent du respect de l'environnement et de l'expression de l'originalité du terroir : taille courte, ébourgeonnage soigné, traitements limités.

## CUVÉE

Assemblage de Mourvedre 40% Syrah 20% Grenache 40%, récoltés manuellement cépage par cépage à maturité élevée, d'une acidité très faible, vinifiés très naturellement sans négliger les apports de l'œnologie comme le contrôle strict des températures . Cuvaision de plus de un mois. Elevage en fûts de chêne pendant deux ans avec comme objectif d'obtenir les tanins les plus fondus possible. Le vin est riche et complexe, long. Un rouge élégant de demi garde, à boire dans un délai de 2 à 6 ans.

## PRODUCTION

Suivant les millésimes, environ 8000 bouteilles



Domaine de Terre Mégère – 34660 Cournonsec – 04 67 85 42 85 – [terremegere@wanadoo.fr](mailto:terremegere@wanadoo.fr)  
**[www.terremegere.fr](http://www.terremegere.fr)**