



# Les Artisans en Bouteilles

Simplifie vos achats - Facilite vos réassorts



AOC Pic Saint Loup

Le Gamin 2020

Clos des Augustins



## Présentation du vin

Le Clos des Augustins, domaine de 55Ha se situe à 20 Km au Nord de Montpellier, dans le cru du Pic Saint Loup, l'un des plus prestigieux du Nord Languedoc.

Depuis 1920, la même passion transmise. En effet l'histoire remonte au début du siècle. Les deux arrières grands-pères, prénommés tous les deux Augustin travaillent la vigne sur leur 22ha de terres. En 1998 Roger et André MEZY décident d'arracher et de replanter une dizaine d'hectares de vignes. Suite à une formation agricole Frédéric MEZY prend les rênes du domaine en 2003. Depuis 2007 nous travaillons en Biodynamie et en 2011 le Clos obtient sa labellisation en BIO. Le nouveau caveau et le chai construit en 2013 et 2018 se situent à l'entrée de Saint Mathieu de Tréviers.

## Terroir

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint Mathieu de Tréviers, du Triadou et de Fontanès (terroir de La Roque). Nos sols sont de nature argilo-calcaire provenant d'éboulis des pentes du Pic Saint Loup. Les conditions climatiques contribuent à la spécificité de nos vins. En effet, les écarts importants de température (les jours sont chauds et les nuits spécialement fraîches) facilitent et bonifient la maturation. La pluviométrie harmonieuse permet un développement favorable à la qualité.

## Vendanges

Manuelles en caissettes. Passage à la table de tri optique, égrappage et foulage.

## Assemblage

Assemblage : 70% Syrah 30% Grenache

## Vinification

Macération pré-fermentaire à froid. 30 jours de cuvaison pour une bonne extraction des arômes dans des cuves thermorégulées. Remontage, pigeage. Elevage de 12 mois avec rotation entre fûts et gardes vins inox, sous notre contrôle et celui de notre oenologue Pascal CHATONNET

## Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	150 cl

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

### Accords mets & Vins

- Un steak de Thon rouge et riz à l'espagnole
- une estouffade de bœuf à la provençale

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION – Olivier POUSSIER

Avec Gamin nous montons d'un cran dans la concentration du fruit, les baies noires, la mure, les épices, avec un élevage posé qui souligne sans être impactant. La bouche possède une jolie concentration d'ensemble avec un bon support fraîcheur. Une trame de tanin qui joue son rôle et qui étire la bouche pour lui donner une belle persistance. L'élevage aussi construit la fin de bouche sans la dissocier. Enfin une belle sapidité d'ensemble lui donne une certaine classe.