VIN DE FRANCE
« GARNACHA » 2025
Antoine Clavel



Situation : Fils de Pierre et Estelle Clavel, Antoine représente la nouvelle génération du Domaine Clavel, situé au Mas de Périé, à Assas, près de Montpellier. Après une formation viticole et œnologique en Bourgogne et en Suisse, il enrichit son expérience auprès de plusieurs domaines en France et à l'étranger, notamment en Nouvelle-Zélande. Il rejoint officiellement l'aventure familiale en 2020 avec l'envie d'apporter sa propre vision du vin. Très attaché à son environnement, Antoine défend une viticulture biologique, respectueuse des sols et de la biodiversité.



Encépagement : Grenache, Cinsault, Counoise, Morrastel et Vaccarèse
Terroir : Argilo-limoneux
Température de Service : Entre 15° et 16°
Potentiel de Garde : 2026 - 2028

Observations : Le nez est expressif et gourmand, dominé par des arômes de fraise fraîche et de petits fruits rouges écrasés. À l'aération, apparaissent de délicates notes florales évoquant la rose et la pivoine, accompagnées d'une légère touche végétale et épicée qui apporte fraîcheur et complexité. En bouche, l'attaque est souple et croquante. Le vin dévoile une matière légère et délicate, portée par un fruit éclatant et une belle acidité. Les tanins sont particulièrement fins et soyeux, donnant une texture fluide et élégante. On retrouve les arômes de fruits rouges frais, accompagnés d'une subtile dimension florale et épicée. La finale est fraîche, persistante et particulièrement digeste.

Quelques accords : Poulet rôti aux herbes de Provence, Planche de charcuterie artisanales, Côtelles d'agneau grillées au romarin…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com