

COMMANDERIE
SAINT PIERRE LA GARRIGUE
CRU LA CLAPE ROUGE

2013



2015

Wine Spectator 91

2016



2017



2018



2019



TERROIR

Surplombant la mer Méditerranée de 40m, en pleine garrigue entourée d'un cirque de falaises, la Commanderie de Saint Pierre la Garrigue bénéficie d'un climat exceptionnel grâce à un ensoleillement très important et une influence maritime qui tempère les chaleurs semi-arides estivales. Les parcelles sont plantées sur des sols argilo-calcaires du Crétacé avec une présence de cailloutis sur les piémonts des falaises.

Le vignoble se présente sur deux types de terroir, l'un tourné vers l'Est qui reçoit pleinement la fraîcheur maritime pour une maturation des baies optimale, l'autre exposé plein Sud pour des vins intenses et structurés.

Les vignes sont conduites en cordon de royat pour limiter les rendements, apportant ainsi intensité aromatique et structure.

VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des cépages. Les meilleures parcelles de la Commanderie en Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre sont isolées, triées, éraflées et vinifiées dans des cuves en béton et inox. Au dernier tiers de la fermentation alcoolique, les vins sont entonnés dans des barriques de chêne français de 225l, 300l, et 500l; ils terminent leurs fermentations alcoolique et malolactique sous bois.

Les barriques sont ensuite sélectionnées une à une et assemblées après 10 mois d'élevage.

Cépages : Grenache Noir – Mourvèdre – Carignan - Syrah

DEGUSTATION

Le nez est puissant aux notes de fruits rouges (cerise burlat, mûre, menthe poivrée). En bouche le vin est d'une remarquable tension et fraîcheur, les arômes du nez se révèlent et accompagnent des tanins soyeux, finement fondus dans un fruit remarquable.

Un grand vin qui se gardera jusqu'à ce que vous cédiez!

ACCORD METS&VINS

A déguster avec des viandes rouges grillées, plats épicés, desserts au chocolat.

Service : entre 16°C et 18°C

