

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



*Languedoc "Le Saut du Poisson"*  
*Blanc*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



Lieu-dit : Sud-Est du village. Vignes plantées sur des pétales rouges dites ruffes, terres rouges de l'ère primaire datant de 250 millions d'années. Nuits fraîches et journées chaudes pour un vin minéral et aromatique. Vendanges manuelles et table de tri au chai. Vinification et élevage : 25% en demi muid chauffe mouillée, 75% inox.



Grenache blanc, Carignan blanc, Vermentino.

Robe : Jaune doré.



Nez : Le nez est très expressif sur des notes florales comme le laurier.

Dégustation : En bouche, du gras mais aussi de la finesse. Une complexité aromatique équilibrée par une belle fraîcheur et une vraie énergie.



Idéal sur une terrine de lapin, cuisse de volaille à la sauge, filets de rouget à la purée d'olive, un velouté d'asperges.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



*VDF "Oeillade" Rouge*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



La diversité des cépages est un trésor du Languedoc. Il ne reste plus que quelques hectares dans le sud de ce cépage autochtone. Cuvée issue de sélection massale de vieux gobelets âgés de 60 ans. Vendanges manuelles. Vinification : égrappage, 10 mois en cuve béton.



100% œillade - cépage rare et oublié

Robe : Rouge grenat.



**Nez :** Le nez évoque une barquette de fraises mûres fraîchement cueillies.

**Dégustation :** La bouche est épicée, gourmande, légère sur des notes de grenades, fraises, framboises avec une grande buvabilité et des tanins très souples.



Idéal sur un tartare de bœuf ou une planche mixte charcuterie et fromage.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



*Languedoc "Plan B" Rouge*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



La cuvée 100% SANS SULFITES

Vinification : Égrappage, Macération courte en infusion. Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit. Aucuns sulfites ajoutés.



Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Grenache.

Robe : Rouge grenat.



Nez : Le nez évoque un bouquet de roses fraîches relevé par des notes de fruits noirs.

Dégustation : Plan B est un vin naturel et délicat, léger, avec son petit degré, au fruit éclatant et à la buvabilité remarquable.



Idéal sur un plateau de charcuterie, des grillades, c'est le meilleur plan pour un pique-nique.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



*Terrasses du Larzac "Saint-Jean"*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquièrre, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



La synthèse des terroirs schistes, ruffes, galets, grès. Expression du climat frais et du puzzle géologique de Saint-Jean de la Blaquièrre. Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches. Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit.



Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

Robe : Rouge profond aux reflets violets.



Nez : Sa fraîcheur et ses notes de petits fruits rouges sont sa signature.

Dégustation : La bouche est souple, gourmande, sur une finale de cerise fraîche et d'épices.



Idéal sur la cuisine du Sud autour de l'olive.

Potentiel de garde : environ 5 ans.

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



*Terrasses du Larzac "Les Maros"*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



Lieu-dit sur sols de schistes. Les terroirs de schistes sont peu nombreux, leur rareté en font leur spécificité. Exposition : soleil levant, terroir le plus frais. Climat : alternance de journées chaudes et nuits fraîches procurant de la fraîcheur aux vins. Elevage en cuve béton préservant la tension et la pureté du fruit. Vendanges manuelles.



6Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Robe : Rouge profond grenat.



Nez : Le nez est une explosion de fruits noirs comme la mûre relevée par quelques notes tertiaires.

Dégustation : La bouche est soyeuse, fine, très élégante légèrement fumée et subtilement épicée.



Idéal avec un agneau rôti du Larzac.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

## Fiche Technique

Le Clos du Serres



### *Terrasses du Larzac "L'Humeur Vagabonde"*



En 2006, Béatrice et Sébastien Fillon s'installent à Saint Jean de la Blaquière, au pied du Larzac, pour cultiver 15 hectares de vignes. Issus de milieux différents, ils unissent leurs savoirs pour valoriser ce terroir entre climat méditerranéen et montagnard. Leur travail respecte chaque parcelle avec des pratiques agricoles durables en BIO et une attention est apportée aux sols et à la vigne. Le domaine privilégie de faibles rendements pour garantir la qualité des raisins.



Cuvée en production limitée. Syrah, grenache, carignan sur schistes élevés 1 an en amphore de terre cuite. Vinification: parcelle par parcelle et cépage. Egrappage total, macération de 25 jours, pressurage en pressoir pneumatique sans trituration, réassemblage. Elevage 1 an en amphore de 1600 litres L'amphore, pour l'authenticité du goût et la pureté du fruit, gain de volume, assouplissement des tanins, minéralité et tension. A la clef, des vins beaucoup plus expressifs qu'en cuve et proche de la barrique avec un superbe éclat aromatique et des tanins plus soyeux, le tout sans aucune note boisée.



Syrah, Grenache, Carignan.

Robe : Rouge profond grenat.



Nez : Le nez est épicé frais, relevé par des notes de sous-bois.



Dégustation : Ce vin est plein et équilibré aux tannins veloutés doté d'une belle puissance minérale, notes poivrées, iris et fleur de lys.

Idéal, selon son humeur, sur une belle pièce de Boeuf ou sur un carré d'Agneau.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

