



VOS ÉVÈNEMENTS


Notre espace de réception pour vos événements privés et professionnels



70 personnes



100 personnes



VOTRE HÉBERGEMENT

Séjournez dans nos Mas au cœur de notre vignoble



5 Mas



40 couchages



CENOTOURISME

Toute l'année

Caveau de dégustation du lundi au samedi, de 10h à 18h.

Visite guidée sur réservation.

En période estivale

Journées porte ouvertes : brocante, pétanque, foodruck.

Les Afterworks : ambiance guinguette, dégustation de vin, musique live et foodtruck.



DOMAINE
la Clausade

DU LUNDI AU SAMEDI
DE 10H À 13H ET DE 14H À 18H

CONTACT VIGNOBLE

Guilhem

06 24 10 59 66

guilhem@domainelaclusade.fr

CONTACT GÎTES

Sandra

07 66 36 13 09

booking@domainelaclusade.fr

UNE QUESTION ? UNE ENVIE ?

N'hésitez-pas à nous rendre visite au caveau !



www.domainelaclusade.com



ROUTE DE MUDAISON · 34130 MAUGUIO

EN SAVOIR +
SUR NOS VINS



DOMAINE
la Clausade

VIN BIO DU SUD DE LA FRANCE



Domaine la Clausade
Route de Mudaison, 34130 Mauguio



“

LES CÉPAGES RÉSISTANTS NOUS PERMETTENT DE PRODUIRE DU VIN LE PLUS NATURELLEMENT POSSIBLE, SANS AUCUN TRAITEMENT.

Olivier SEBE, Vigneron



Le Domaine la Clausade, c'est un **projet innovant** né en 2017 suite à la rénovation d'une ancienne propriété viticole en gîtes. Les terres autour y sont **propres** et **inexploitées** depuis des décennies. Le rêve du propriétaire, Olivier SEBE, est de produire un **vin propre** dans le **respect de la terre et de l'humain**.

Les vins de partage

Nos vins BIO sont la promesse d'un moment de partage. Une sélection de vins faciles, à déguster sans arrière-pensée, ni mal de tête...



Des cuvées à contre-courant



Autant dans leurs noms que dans leurs arômes, ces vins reflètent la singularité de nos cépages et la personnalité du vigneron.

Une cuvée aux reflets dorés

Un vin d'exception doté d'une vraie personnalité. **L'IRRÉSISTIBLE** a su conquérir les papilles des jurys en décrochant **l'or à deux reprises**, au **Challenge Millésime Bio 2024**, ainsi qu'au **PIWI Wine Award International**.



ZÉRO TRAITEMENT, PLEINS DE SAVEURS

Nous avons fait le choix de nous tourner vers des variétés de vignes naturellement résistantes aux maladies. Cela nous permet de travailler **sans aucun traitement**.

Nous **préservons** ainsi la **qualité de nos sols**, la **santé des gens qui y travaillent** et de nos **consommateurs**.



DES VINS PLUS QUE BIOS !

Soucieux de notre empreinte environnementale, nous travaillons sous le label **DEMETER** depuis **2023**. Le but est de **favoriser la vie des sols** et de **limiter les intrants** dans le vin.



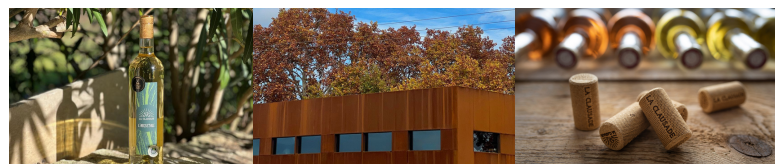
Un packaging **pensé pour la planète**




ZÉRO CAPSULES


ÉTIQUETTES EN PAPIER RECYCLÉ

BOUTEILLES LÉGÈRES






16 HECTARES DE VIGNES



6 CÉPAGES RÉSISTANTS



7 CUVÉES