



Philosophie

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

Terroir

Le terroir du Minervois s'étend sur 5000 Ha de la Montagne Noire à l'étang de Marseillette, traversant les garrigues languedociennes et la serre d'Oupia. Le climat est typiquement méditerranéen avec une belle douceur, un superbe ensoleillement et une faible pluviométrie - 630 mm -. La singularité de ce terroir est selon nous l'expression riche et complexe de la syrah sur calcaires lacustres du secondaire !

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : - Syrah : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Grenache : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud

Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 6 mois pour affiner la structure et développer le fruit et les épices.

Assemblage

Notre sélection parcellaire est ainsi orientée autour de cette singularité : - Syrah sur sols de calcaires durs et caillouteux du secondaire pour apporter richesse aromatique et finesse des tanins (80% de l'assemblage) - Grenache sur sols calcaires du secondaire pour apporter velouté et fraîcheur du fruit (20% de l'assemblage)

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge sombre, nous délivre un bouquet intense et complexe sur des notes de cassis, réglisse et cacao poivré. La bouche est riche et intense, révélant des saveurs pures et complexes de fruits noirs, d'épices fraîches avec une finale longue et suave.