

# Conte des Garrigues

## AOC Minervois

### Commentaires de dégustation par :

Jean Michel Deluc, ex chef sommelier du Ritz, Antoine Petrus, meilleur jeune sommelier 2007 et sommelier de l'année 2008, sommelier au restaurant Les Ambassadeurs, Hôtel de Crillon, David Biraud, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon et 3<sup>e</sup> meilleur sommelier du monde en 2010 :

« Robe noire violine dense très jeune. Un vin qui semble très concentré, larmes colorées. Nez fin, sur le fruit noir presque de fruits sauvages, cassis, cerise noire, ensuite notes toasté, fumé cuir, presque poudre de fusil. Puis les épices poivre et réglisse. Joli nez flatteur et complexe. Attaque gourmande, souple et charnue en bouche. Sur le fruit ensuite on a un bois qui domine sur la finale, dû à la jeunesse.

Un vin avec de l'élégance, assez moderne et bien construit. »



### Quelques Notes de dégustation...

Grand Vin rouge puissant et élégant, fruité et floral, épicé et vanillé aux tanins fins ...  
Il nous livre un nez de mûres, de réglisse, d'olives noires et de cerises kirshées très agréable



### Sols:

Limono argileux, calcaire à pierrosité faible les mourels, partie Est du Minervois, marnes et marnes gréseuses.

### Terroir:

### Climat:

Méditerranéen particulièrement sec.

### Encépagement:

Grenache 50%, Syrah 50%

### Age des vignes:

de 8 à 20 ans pour la Syrah et le Grenache .

### Vendange:

Manuelle et mécanique à parfaite maturité

### Vinification:

Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappé, avec de longues cuvaisons.

### Elevage:

12 mois en Barriques de Chêne Français, Tonnellier Nadalié, Demptos et Tonnellerie d'Aquitaine.

### Conditionnement:

Mise en bouteille au domaine, en bouteilles Bourgogne grandes Tradition en cartons à plat écru I\*6 .

### Potentiel de garde:

8 à 10 ans

### Suivi technique:

Eric Mari, Michel Barbaud, Henri Jacquin, et Catherine Tournier œnologue.

### Le Sommelier vous conseille ...

Ce vin servi à une température de 16 ou 17 °C s'appréciera accompagné de Poisson en sauce au vin et vanille, Côte de bœuf grillée, ou aux échalotes, Daube de bœuf, Lapin à la crème de moutarde et cacao, Navarin d'agneau, Aligot, Magret de canard, Cassoulet, Cuisine grecque, Couscous et Tajines Marocains (salé – sucré), Gâteau au café et au chocolat...

Cuvée Coup de Cœur au Guide Hachette 2009, millésime 2005.

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari

Siège social: La Prade F-34210 Aigne E.A.R.L. au capital de 32140€

Tel/Fax: 04.68.91.22.45. Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

domainelaprademari@wanadoo.fr www.laprademari.com