

Gourmandise des Bois

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^e meilleur sommelier du monde en 2010 :

« Robe sombre, noir bleuté aux reflets violines. Epaisseur et densité.
Nez franc net et engageant, notes toasté cuir, poudre, fruit à noyaux, prunes, cerises, épices, gousses de vanille. De la typicité avec des épices (menthe poivrée) et de la finesse. Nez complexe. Belle sucrosité en attaque qui lui donne un côté juteux fruité. L'évolution est plus virile avec une petite arrête tannique qui vient souligner la fin de bouche.
Un vin qui respecte ses origines tout en étant moderne. De la finesse. »



- Sols:** Limono argileux, calcaire à pierrosité faible
Terroir: les mourels, partie Est du Minervois, marnes et marnes gréseuses.
Climat: Méditerranéen particulièrement sec.
Encépagement: Grenache 20%, Syrah 80%
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 (70% de neuves), sélection de 6 tonneliers .
Conditionnement: Mise en bouteille au domaine, en bouteilles Bourgogne grande Tradition En caisse bois à glissière ou carton plat écru I*6.
Potentiel de garde: 8 à 10 ans
Suivi technique: Eric Mari, Michel Barbaud, Henri Jacquin, et Catherine Tournier œnologue.

Quelques Notes de dégustation. . .

Très Grand Vin rouge complexe et élégant, aux notes de café, cacao, rhum raisin. . . Il nous livre un nez de cerises kirschées, épices et vanille.

Le Sommelier vous conseille . . .

Ce vin servi à une température de 16 ou 17 °C s'appréciera accompagné Côte de bœuf grillée ou aux échalotes, taurillon grillé, Navarin d'agneau, Aligot, Magret de canard, Gâteau au café et au chocolat...