

Racine

Bruno Lafon & François Chamboissier



MINERVOIS 2017

Appellation: AOP Minervois

Vignoble: Languedoc

Terroir: Plateau des Causses (altitude, temps frais)

Viticulture: raisonnée

Millésime: 2017

Cépages: Syrah (50%), Grenache (50%)

Singulier et multifacettes, le Minervois est une appellation de vins rouges élégants et puissants. Ce n'est pas une illusion ! Même si la présence de la mer Méditerranée, à moins de 50 km à vol d'oiseau, ne peut pas être oubliée, on ressent l'influence de l'Océan Atlantique et sa douceur.

La garrigue prend une place centrale avec des arômes de thym et de lavande, avec une colonne vertébrale de cerises noires et framboises. C'est un vin d'une grande finesse, la sensation en bouche est riche et veloutée, avec des arômes de cerises et d'anis qui s'étirent jusqu'à la finale longue et équilibrée.

Les grappes sont récoltées sur des vignes d'altitude et exposées au nord. Macération à froid, fermentation de chaque cépage séparément dans des cuves béton, et assemblage pour vieillissement avant mise en bouteille. Pas de passage en fût.

La Syrah et le Grenache est un assemblage qui appelle des plats de viande rouge : depuis le bœuf, l'agneau ou le thon, jusqu'au gibier, oie et même des pièces de porc. Il accompagne aussi parfaitement un barbecue.

T° de service: ±16°C / ±61°F.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368



NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

