Clos du Gravillas "Rendez-vous sur la Lune" AOP Minervois Rouge 2024

16,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 13.5
Cépages: Carignan, Syrah, Cinsault
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin qui vous envoi direct sur la Lune !"

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Elevage en cuve inox de 18 mois pour les 3/4 des jus, le reste sera élevé dans des demi-muids de 500L

Vinification

Tri à la souche lors des vendanges pour ne garder que les raisins les plus sains et les pus mûrs. La vendange est égrappée avant une macération des raisins de 3 à 4 semaines

Le Clos du Gravillas, c'est une étendue éblouissante de cailloux calcaires blancs sur un plateau à 300 mètres d'altitude dans le Parc Naturel de Haut Languedoc. Entre les gorges de St Chinian et de Minerve, entouré de
garrigues et de chênes verts, le domaine de 8,30 hectares est conduit dans le respect du terroir, en agriculture biologique avec le souci de la préservation de la biodiversité de la faune et la flore environnante.

Ce vin est issu de 3 parcelles sur le plateau de Cazelles :
. une Syrah sur un lieu-dit appelé « Espérandieu », un très joli endroit entouré de collines recouvertes de
garrigues, d'amandiers de genêts et de chênes où nous avons aussi planté 48 grenadiers, 25 figuiers ainsi
que des cerisiers et abricotier.
. une vieille vigne de 80 ans de carignan complantée de grenache sur le lieu-dit Carretals
. une vigne de carignan de 40 ans sur le lieu-dit Roque de Beau

Histoire de la Cuvée

Paysage lunaire du plateau de Cazelles recouvert de cailloux blancs calcaires

Accords Mets & Vins

Canard à l'orange, tajine d'agneau, Porc au caramel

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits croquants, framboise, raisins. C'est un vin droit sans déviation organoleptique, sans phénols volatils, pur, à la maîtrise parfaite

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

7-8 ans