Domaine des Homs "Paul" AOP Minervois Rouge 2021



15,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin historique du Domaine, primé quasiment chaque année sur les différents concours où il est présenté. C'est un véritable inco ntournable de notre Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Terrasses du quaternaire constituées

de cailloux anguleux et d’argiles lessivées.

Vendange éraflée, fermentation et macération d’une quinzaine de jours, amènent structure et charpente tannique sur le cépage syrah. Après la fermentation malolactique, l’élevage se fait dans nos chais sur une période de 12 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteilles. Les vins une fois embouteillés reposent en nos caves avant toute expédition.

Histoire de la Cuvée

Cuvée principale du domaine qui est représentative du terroir du domaine. Cuvée créée à la naissance de leur fils en 2006

Accords Mets & Vins

Onglet de bœuf cuit aux sarments de vigne, pluma ibérique à la plancha, charcuterie fumée.

Dégustation

Le nez est très caract éristique du style du Domaine : porté par des notes de balsamique et d'épices douces, suivi

de près par des fruits rouges compotés. La bouche est tendre et juteuse. L'équilibre global est parfait et la finale s'attarde sur de douces notes empyre umatiques.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans