

## 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

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 incontournable de notre Appellation."

Edwige &  
Jules -  
Sommeliers  
Maison des  
Vins du  
Minervois

### Élevage

Cuve

### Vinification

Terrasses du  
quaternaie  
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 caracté-  
ristique 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