

Domaine des Homs "Paul" AOC Minervois Rouge 2018

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 3

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

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."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Syrah 80% - Grenache 20%

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.

Agriculture Biologique

Certifié AB

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cuvée principale du domaine qui est représentative du terroir du domaine. Cuvée créée à la naissance de notre 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 caractéristique 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 empyreumatiques.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans