

## Domaine des Homs "Clots de Pals" AOP Minervois Rouge 2023



**13,00 €**

### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Degré: 14°

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Un vin super gourmand avec un jus rond, très agréable en bouche, sans agressivité et digeste. Je crois qu'on en demande pas plus finalement."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

L'élevage se fait sur une période de 9 mois en cuve béton, pas de collage avant la mise en bouteilles

### Vinification

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Eraflage intégral. La vinification est la plus naturelle possible, aucun ajout de soufre à l'encuvage, suivi d'une fermentation en levures indigènes de 15 jours sous température contrôlée. Après la fermentation malolactique, léger sulfitage à 2gr/hl

### Histoire de la Cuvée

Parcelle cadastrale

### Accords Mets & Vins

De l'apéritif jusqu'à la table. Sur des brochettes d'agneau au grill, de la pluma ibérique à la plancha ou sur un Coulommiers

### Dégustation

Charmeur, élégant et fruité avec une dominante de fruits rouge

### 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

### Potentiel de Garde

5-6 ans