Clos du Gravillas "Sous les Cailloux, des Grillons" IGP Côtes du Brian Rouge 2023



13,75 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian
Puissant: 1
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah, Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une vrai signature du Gravillas, encore un OVNI dans notre paysage du Sud avec cette palette de cépages et de contrastes tellement identitaires de ce Domaine."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

7 mois d'élevage en cuve Inox

Vinification

Vendanges à la main en cagettes de 15kg. Tri à la vigne pour ne garder que les raisins mûrs et sains. Eraflage et léger foulage aux pieds. Rendement de 35hl/ha

Histoire de la Cuvée

Courte macération de 8 cépages, élevage en cuve. 40 % syrah, 30 % cabernet sauvignon, 10% cinsault , 20 % carignan, grenache, counoise, terret noir et mourvèdre.
Nous avons planté en 2000, les vignes de syrah, de cabernet sauvignon, de mourvèdre et de counoise sur le terroir le plus haut de st jean de minervois. c'est une parcelle isolée, entourée de chênes verts et de garrigue recouverte de cailloux blancs.
Les raisins de cinsault, de carignan, de grenache et de terret noir sont issus de vieilles vignes sur le plateau de cazelles; son nom «sous les cailloux des grillons» vient de la présence de nombreux grillons dans cette vigne d'altitude. Par contre, pas une seule cigale, c'est peut être trop frais !

Accords Mets & Vins

Le vin qui a goût de vin, qui appelle le saucisson

Dégustation

Un vin rouge frais, vif et friand dû à une courte macération, mais qui reste concentré grâce à des raisins bien mûrs. Une belle pureté aromatique de petits fruits rouges et noirs.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4 à 6 ans