Domaine de Montahuc "Canyon de l'Eglise" AOP Minervois Rouge 2024



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'une des cuvées les plus représentatives des terroirs d'altitude, massivement calcaires, du haut Minervois."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve inox pendant 6 mois

Vinification

Nos 12 hectares de vignes se trouvent sur un plateau de

calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à S aint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne). Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de fraîcheur et de minéralité à nos vins. Ici, les vignes sont âgées de plus de 20 ans et sont taillées en gobelet. Elles surplombent l'église du trou, perdue au cœur du canyon de Dieuvaille, d'où son nom. Pas d'irrigation.

Vinification traditionnelle.

Histoire de la Cuvée

Fermez les yeux. Vous êtes dans le sud de la France, à 300 mètres d'altitude, au sommet d'un canyon. Derrière vous les vignes. De la syrah, taillée en cordon de royat. Sous vos pieds, le sol est dur et très caillouteux. Le ciel est bleu accompagné d'une légère brise. Devant vous, un panorama à couper le souffle. Un ravin, une forêt dense et en son cœur, une petite église. C'est « l'église du trou » perdue au cœur du Canyon de Dieuvaille. Cette vue

depuis notre parcelle de vignes nous a inspiré et ici naquit notre première cuvée AOP Minervois Rouge : « Canyon de l'Eglise »

Accords Mets & Vins

Idéal sur des tapas à l'apéritif, pour accompagner des plats à base de viande, comme des lasagnes ou des ravioles.

Dégustation

Le nez est fruité et délicat. En bouche, on découvre des arômes de cerise noire et de griotte. Les tannins sont fondus et la finale, légèrement poivrée et minérale, avec des notes de garrigue. C'est un Minervois rouge plein de finesse, avec un profil juteux et croquant.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

3-7 ans