

Clos du Gravillas "Lo Vieih" IGP Côtes du Brian Rouge 2018 Magnum

39,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Côtes du Brian

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Carignan

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2018

Volume: 150cl

Le mot du sommelier :

" Les sensations et les mots qui viennent en premier, sont : Pureté, équilibre et racé. L'ampleur du fruit et ces tanins, tout en élégance, font de ce vin un parfait séducteur."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Carignan 100%

Élevage

Elevage de 12 mois en demi-muids de chêne français

Vinification

Tri à la vigne pour ne garder que les raisins sains et mûrs. Fermentation et vinification naturelle et traditionnelle.

Le Clos du Gravillas, c'est une étendue éblouissante de cailloux calcaires blancs sur un plateau à 300 mètres d'altitude dans le Parc Naturel de Haut Languedoc. Entre les gorges de St Chinian et de Minerve, entouré de garrigues et de chênes verts, le domaine de 8,30 hectares est conduit dans le respect du terroir, en agriculture biologique avec le souci de la préservation de la biodiversité de la faune et la flore environnante

Agriculture Biologique

Certifié Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

J' ai sauvé nos vieux carignans, dont le plus vieux a 105 ans--planté en 1911, de l'arrachage auquel ils étaient destinés. C'est peut être pour cela qu'ils donnent le meilleur d'eux même.

La nature est parfois reconnaissante !

C'est la première vigne que j'ai achetée en 1999 ; Elle est sur la zone aoc Minervois, mais vu que la cuvée est 100 % Carignan, elle ne peut pas en prendre le nom. Tant pis pour eux !

Ce vin a l'ambition de refaire l'Histoire des « vins qui tachent »

Une terre comme on en rêve tous, vigneron : de la terre aérée, souple et légère avec une granulométrie d'argile qui donne envie de la toucher, une belle couleur chatain brun avec juste ce qu'il faut de pierrosité. Une odeur de feuilles et de fleurs séchées avec des notes de truffes blanches et de racines.

La vigne est une ondulation très féminine sur le plateau du futur cru de Cazelles en Minervois

Accords Mets & Vins

Pintade en salmi, cassoulet

Dégustation

Cette cuvée de grand caractère affiche un profil particulièrement éloquent, une profonde saveur évoquant la garrigue, le tabac, le camphre, portée par des tanins drus mais fins, dans un ensemble long et leste

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. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans