Clos du Gravillas "Lo Vielh carignan de 100 ans" IGP Côtes du Brian Rouge 2022 Magnum



44,00 €

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: 2022
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

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."

L'équipe de la Maison des Vins

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

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 acheté 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, vignerons : de la terre aérée, souple et légére avec une granulosité 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