Domaine des Homs "Gravières de Sancastel" AOP Minervois Rouge 2021

20,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Guide Hachette des Vins 2 étoiles, Challenge Millésime Bio Argent
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Véritable icone du Domaine, c'est une cuvée incontournable de notre Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

50% en pièces bourguignonnes de 400 l, l’autre partie étant gardée en cuves ciment

Vinification

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d’argiles lessivées

Vendange manuelle avec double tri, éraflage intégral et sélectif. La vinification est la plus naturelle possible, aucun ajout de soufre à l’encuvage, vinification en levures indigènes. Le pigeage d’une quinzaine de jours de macération assure une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, la moitié de la récolte est élevée en pièces bourguignonnes de 400 l, l’autre partie étant gardée en cuves ciment. Les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu au moins 12 mois après la récolte sans filtration et sans collage. Ce vin une fois embouteillé repose 12 mois dans notre chai climatisé avant toute expédition

Histoire de la Cuvée

La Gravières de Sancastel est produite uniquement sur certain millésime

Accords Mets & Vins

Queue de bœuf mijotée aux épices, Cantal Vieux, cochon de laie

Dégustation

Le nez évoque la garrigue environnante, avec une touche d'épices et une pointe empyreumatique. Solide, bien construit et persistant, riches d'arômes de fruits noirs et de vanille : un vin chaleureux fait pour les mets de caractère

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans