

AOP MINERVOIS
« DERRIERE CHEZ MARIE »



Cépage : Ce Minervois est composé de Syrah et de Carignan.

Vignoble : Les parcelles sont situées au pied de la Montagne Noire sur un doux coteaux orienté Nord Ouest. Elles sont cultivées en lutte raisonnée. Vieille vigne d'environ 79 ans pour les Carignans et de 25 ans pour les Syrahs.

Le sol : Limons et petits galets.

Récolte : Nos vieux Carignans sont récoltés manuellement et la parcelle de Syrah mécaniquement.

Rendement : 42 Hl /Ha

Vignification : Vendange éraflée, fermentation et macération de 28 jours, amènent et charpente tannique sur le cépage Syrah.

Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans notre chais sur une période de 3 mois en cuves thermorégulées, suivi de la mise en bouteille.

Dégustation : Cet AOP Minervois à dominante de fruits noirs et de violette avec un subtil arôme de réglisse reste viril. Vous pouvez l'apprécier dès sa première année ou l'oublier dans votre cave pendant quelques années pour vous faire plaisir.