

AOP MINERVOIS

« CHEZ CLOVIS »



Cépage : Ce Minervois est composé de Grenache et de Carignan

Vignoble : Les parcelles sont situées au pied de la Montagne Noire sur un coteau orienté Nord Ouest pour la parcelle de Grenache et dans une cuvette bénéficiant du soleil toute la journée et entouré d'îlots de chênes vert exposé plein sud pour le Carignan. Ces deux parcelles sont âgées de 43 ans.

Le sol : Marbre, schiste et galets.

Conduite du vignoble : Les parcelles sont cultivées en lutte raisonnée.

Récolte : Les deux cépages sont récoltés mécaniquement.

Rendement : 35 Hl /Ha

Vignification : Vendange éraflée, fermentation et macération de 28 jours.

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 une robe sombre et brillante. En bouche il exhale des notes de balsamique, le tout enrobé dans une onctuosité qui lui vient de sa concentration. Il restera jeune 2 à 3 ans. Ce vin est l'idéal compagnon de la bonne cuisine quelle soit traditionnelle ou contemporaine.