



Produit de France

AOC Minervois Rouge Bio "Les Plots"

Cuvée 2014



TERROIR & CLIMAT

C'est un village perché sur un piton rocheux du Causse qui a donné son nom à l'appellation d'origine contrôlée «Minervois». Vaste amphithéâtre ouvert en gradins sur le versant méridional de la Montagne Noire, le vignoble du Minervois

se déploie à cheval sur l'Aude et l'Hérault, au nord-est de Carcassonne, sur des coteaux arides caillouteux, tantôt argilo-calcaires, tantôt schisteux. Dans un paysage hérissé de collines, plateaux, causses et terrasses, parcouru par un vaste réseau hydrographique, une végétation de garrigues, de pins et de chênes occupe la place laissée libre par la vigne. Façonnée par l'ensoleillement méditerranéen et la rudesse montagnarde, la nature est bercée par les bourrasques sèches de la Tramontane, ou les caresses de son cousin plus humide le Marin.

CEPAGES

Syrah – Grenache noir - un peu de Carrignan.

VINIFICATION

Elevé en cuve pendant 12 mois, le Minervois rouge est vinifié selon les méthodes traditionnelles ancestrales (récolte manuelle des grappes, éraflage des vendanges, pigeage lors de la fermentation alcoolique, etc.).



AOC Minervois Rouge Bio
Cuvée 2014

UNE VIGNE, UN VIGNERON... UNE HISTOIRE



Les vins biologiques du Minervois sont le fruit de l'alchimie complexe et du dialogue permanent entre la nature et la main de l'homme. La richesse et les qualités du terroir sont mises en valeur par un savoirfaire respectueux de l'environnement, des cycles naturels, et soucieux de la préservation de l'écosystème : amendements et traitements sont réduits au minimum, tandis que sont favorisés l'enracinement profond des souches (gage d'un raisin de qualité), la dyna-

misation du sol et du sous-sol, la pratique de l'enherbement et l'utilisation de compost.

NOTES DE DEGUSTATION

Vermeil brillant sous sa carapace charnue, le Minervois allie des caractères aromatiques complexes ; vin tellurique bien charpenté, il s'impressionne de notes épicées, de cassis et de poivrons, de saveurs de fruits noirs, de fleurs violettes et de fruits confits. La bouche est pleine et longue.

SERVICE ET ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servi à une température de 15°C, le Minervois rouge accompagne avantageusement viandes, volailles, terrines et pâtés, fromages moyennement affinés et spécialités, telles que canard à l'orange, lapin aux pruneaux, dinde farcie, abats ou pieds de cochons.

Vin velouté aux tanins soyeux, il se bonifie au fil des ans et offre un beau potentiel de garde jusqu'à 8 à 10 ans pour les grandes cuvées millésimées.

TerraVino • 145, route de la Serva • 67130 BELMONT
00 33 698 50 95 34 • contact@terravino.fr • terravino.fr