

AOP Minervois rouge Canyon de L'Église 75 cl

DOMAINE DE MONTAHUC

Imaginez, vous êtes dans le sud de la France, à 300 mètres d'altitude, au sommet d'un canyon. Derrière vous, les vignes. Sous vos pieds, des gros caillouteux blancs. Devant vous, un ravin, une forêt dense et en son cœur, une petite église. C'est « l'église du trou » perdue au cœur du Canyon de Dieuvaille. Ce lieu nous inspira pour nommer notre AOP Minervois rouge : Canyon de l'Église.



Cépages : 60% Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan

Millésime en cours : 2020

Terroir : nos 17 hectares de vignes (12 en production) se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 280 et 300 mètres d'altitude, à Saint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne).

Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de fraîcheur et de minéralité à notre vin.

Démarche qualité : en deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique.

Viticulture / Vinification : ici, les vignes sont âgées de plus de 20 ans et sont taillées en cordon. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. L'élevage se fait en cuve inox pendant 8 mois.

Commentaires de dégustation : le nez est fruité et délicat. En bouche, on découvre des arômes de fruits rouges et de garrigue. Texture ronde et tannins fondus. La finale est très douce et légèrement poivrée voir un peu « cacaotée ». Un Minervois rouge d'altitude plein de souplesse et de charme !

Accords mets et vin : idéal sur des tapas à l'apéritif, pour accompagner une viande, des lasagnes ou un plateau de fromages.

Potentiel de garde : 3 à 7 ans

Température de service : 16-18 °C, à ouvrir 30 minutes avant de servir.

Récompense :

- Guide Hachette des Vins 2023 – Canyon de l'Église 2020 : 2 étoiles, mention vin remarquable.
- Revue du Vin de France – Canyon de l'Église 2020 : 88 / 100

