

AOP Minervois rouge
Chant des Pierres
75 cl

DOMAINE DE
MONTAHUC

Fin 2022, nous sortons un deuxième vin rouge en appellation Minervois : « Chant des Pierres ». Il doit son nom aux multiples vents qui font « siffler » nos sols recouverts de pierres.

C'est Laura Velasco, une artiste peintre valencienne qui a réalisé l'étiquette sur la base d'une photo prise dans l'une de nos parcelles de vignes.



Cépages : 55% Syrah, 40 % Grenache, 5% Carignan

Millésime en cours : 2019

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 ce vin.

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

Viticulture / Vinification : ici, les vignes sont âgées entre 25 et 60 ans. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. La vinification se fait à la fois en cuve béton et en cuve inox, suivie d'un élevage de 12 mois en fût de chêne français avec des barriques ayant accueillis précédemment 2 à 4 vins.

Commentaires de dégustation : robe rouge grenat. Au nez, un parfum élégant de petits fruits noirs. En bouche, le vin est subtilement boisé. On retrouve des arômes de cerise, de mûre et d'épices. Les tannins sont souples et la finale cacaotée. Un Minervois équilibré avec du caractère.

Accords mets et vin : idéal sur des tapas, un plateau de charcuteries ou de fromages, pour accompagner des plats à base de gibier, de viande rouge, voir des plats légèrement épicés.

Potentiel de garde : 15 ans

Température de service : 16-18 °C. Aérer le vin 30 minutes à 1H avant de le servir.

