

AOP Minervois rouge
Canyon de L'Église
75 cl

**DOMAINE DE
MONTAHUC**

Saint-Jean-de-Minervois est l'appellation la plus au nord du Minervois et la plus haute en termes d'altitude. L'une de nos parcelles de vigne borde un canyon. De là-haut on aperçoit une petite église au milieu d'une forêt dense. C'est l'église de Dieuville. Inspiré par ce paysage magnifique, nous avons nommé cette cuvée d'après ce lieu : Canyon de l'Eglise.



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

Millésime en cours : 2021

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 nos vins.

Démarche qualité : en troisième année de conversion vers l'agriculture biologique, certification Ecocert.

Viticulture / Vinification : ici, les vignes sont âgées de plus de 20 ans. Taille en cordon de royat et en gobelet. Pas d'irrigation. Vendanges manuelles. Elevage en cuve béton pendant 12 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. Vin équilibré, avec une finale légèrement poivrée.

Un vin rouge sur le fruit, juteux qu'on ouvre facilement pour se faire plaisir.

Accords mets et vin : idéal sur des tapas, avec un plateau de fromages ou pour accompagner un plat à base de viande, blanche ou rouge (grillades), ou des légumes farcis.

Potentiel de garde : 3 à 8 ans

Température de service : 16 °C, à ouvrir 30 minutes avant de servir. Voir légèrement rafraîchi en été.

Récompense : concours des Grands Vins de France à Mâcon 2023 – Canyon de l'Eglise 2021 : médaille d'or

