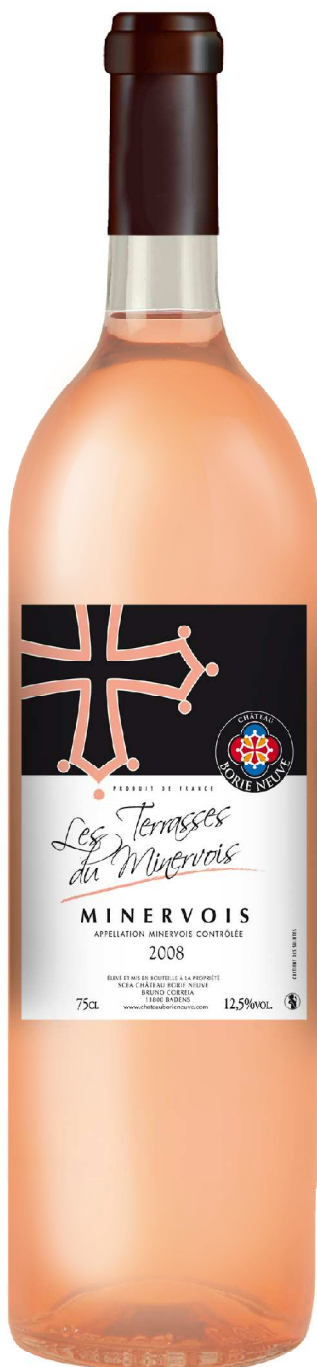


Les Terrasses du Minervois 2008

AOC Minervois

Cinsault / Grenache



CEPAGES

Cinsault / Grenache

CONDITIONS CLIMATIQUES

Des rendements fortement maîtrisés à la baisse ; une gestion des maturités et des dates de vendanges des différentes parcelles et des différents cépages, raisonnée en fonction de l'évolution des matières nobles dans les raisins (polyphénols et anthocyanes) ont amené à une vendange tardive qui n'a pas été heureusement gênée mais au contraire bien accompagnée par les pluies d'équinoxe. Ceci a contribué à des degrés alcooliques relativement élevés. L'optimum de maturité ayant été recherché, une bonne extraction de la couleur et des tanins bien enrobés ont été obtenus, qui ont de plus été bien affinés par élevage sous bois. Le Grenache, cépage méditerranéen par excellence, a été moins sensible au stress hydrique de l'été et a pu atteindre, récolté tardivement, une grande finesse aromatique.

VINIFICATION

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage. Egrappage, mise en cuve, fermentation alcoolique sous contrôle des températures (< 27%), délestages et brefs remontages, micro-oxygénation, longue cuvaison de 30 jours pour la Syrah, plus courte, d'une dizaine de jours seulement sur Grenache afin de conserver fruit et fraîcheur, soutirage, fermentation malolactique sur lies fines, soutirage.

TERROIR

Sols de coteaux argilo-calcaires sur grès, souvent d'argiles à silex, situés à la limite du climat méditerranéen et du climat à tendance océanique, dans la zone des Balcons de l'Aude, en Minervois, pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts, où s'expriment les senteurs du thym, du romarin, de la lavande, des cistes et de la myrte, balayés par les forts vents de Cers (Nord Ouest) et de Marin (Sud Est).

COMMENTAIRE

Ce vin rose saumoné assez pâle, présente des notes intenses de fruits rouges. Il est vif en bouche avec une bonne fraîcheur, et aussi bien équilibré par sa rondeur et son onctuosité.

Petite mise 4000 bouteilles environ.

« Médaille d'argent au « Mondial du Rosé 2009 »

CONSEILS

Vin sec, vif, à déguster jeune, dès l'apéritif qui pourra accompagner aussi agréablement apéritifs, grillades, poissons et crustacés. A déguster dès maintenant, mais qui pourra se développer en vieillissant 2 à 3 ans