



Calamiac Terroir

Minervoïs

2015

AOC Minervoïs

Syrah 25% - Grenache 25% - Carignan 30% -

Cinsault 20%

Alc 14,5%

Production : 7000 bouteilles

Terroir : sol argilo-calcaire

Garde : 5 ans

Qui suis-je : Je suis issu d'une sélection de plusieurs cépages vinifiés séparément puis assemblés au début de l'hiver. Les parcelles sont entourées par le causse, avec ses plantes emblématiques, pins, genêt, buis, chêne kermès, chèvrefeuilles... A chaque millésime mon assemblage est étudié avec minutie afin de faire de moi ce vin harmonieux et équilibré aux caractères Minervoïs.

Accords mets et vins : Le vin est brillant, d'un rouge cerise soutenu, avec de la brillance. Son nez intense et un peu sauvage rappelle les fruits noirs, la violette, avec une nuance fumée. Fraîche et friande, la bouche montre un tanin savoureux et une belle longueur aromatique. Je suis le vin idéal pour vos entrecôtes grillées.

Service : Servez-moi à une température comprise entre 17°C et 19°C pour profiter au mieux de mes arômes et de mon caractère.



Vue de calamiac