



DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957

MINERVOIS

DOMAINE LA ROUVIOLE - CAÏSSA



TERROIR :

Sol argilo-calcaire et grès ; entre 100 et 200 mètres d'altitude.

CEPAGES :

20% Grenache, 80 % Syrah
Age moyen des vignes : 40 ans

RECOLTE :

Ébourgeonnage en Mai, vendanges vertes si nécessaire, et deux récoltes manuelles fin Septembre. Maturité poussée des baies et sélection inter parcellaire.

Rendements de 30 HL

VINIFICATION :

Éraflage, et vinification traditionnelle par cépage.

ELEVAGE :

un an pour la Syrah en barriques de chêne français (80%) américain et d'Europe de l'Est. Le Grenache est élevé en barriques (2ème vin), puis vieilli en cuves inox pour lui conserver finesse et expression de fruits rouges. Ensuite, les vins sont assemblés une fois trouvé le meilleur équilibre.

Production : 8000 bouteilles, 150 magnums.

METS ET VINS :

À carafes 2 à 3 heures, puis servir à 15°C sur un gigot d'agneau ou une entrecôte poêlée à la Lyonnaise.

3* et Coup de Coeur Guide Hachette

92 /100 Wine Spectator
(Millésime 2008)



DOMAINE LA ROUVIOLE

DEPUIS 1957
MINERVOIS