

Domaine La Rouviolle

AOP MINERVOIS - A TEMPO 2022



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

60% Syrah, 30 % Cinsault et 10% Grenache

RECOLTE

Vendange manuelle à la caisse - Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 45 HL / HA.

VINIFICATION

Égrappage par vibration, passage des raisins sur une table de tri manuelle et foulage.

Vinification thermorégulée avec une longue cuvaison de 30 jours.

ELEVAGE

En cuve béton et inox.

PRODUCTION

18 500 bouteilles.

METS ET VINS

Belle concentration sur les fruits rouges mures avec de jolis tannins souples. Rond et ample en bouche.

La cuvée A Tempo sera appréciée sur un gigot d'agneau, un gibier ou un cassoulet.

Température de service 18°C .

