



## Cuvée M AOP Minervois vin sans sulfite



**Terroir :** Entre garrigue et pinède, dans un petit vallon, notre cuvée s'exprime sur un sol calcaire à argile rouge.

**Cépage:** 90% Syrah, 10 % Grenache

**Densité de plantation :** 5000 pieds à l'hectare

**Mode cultural :** Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Cuvée issue de notre première parcelle plantée en Agroforesterie. Nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

**Vinification et élevage :** Récoltées à la main, les baies entières resteront à température constante de 27°C pendant les 10 jours de macération. L'élevage se passe en cuve inox afin de garder un maximum de fruit. Filtration stérile avant la mise en bouteille. La mise en bouteille s'est faite au mois de janvier suivant la récolte.

**Dégustation :** Ces vignes entre garrigue et forêts de pins plongent leurs racines dans le calcaire et nous offrent un tourbillon aromatique de fruits noirs, de cassis et de réglisse. Puissant et soyeux, les tanins sont délicats et accompagnent parfaitement la fin de bouche

A déguster sur un parmentier de canard, un lapin en cocotte...



SO2 Total ; 0mg/l



Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 04.68.27.52.29 ou 06.23.49.34.16  
VIN BIO depuis 2011 certifié FR-BIO-01 E-mail:vignoble@domainedesmaels.com - [www.domainedesmaels.com](http://www.domainedesmaels.com)