



Minervois des Maels AOP Minervois - Vin vinifié sans sulfite



Terroir et environnement : Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit du Montesclat, notre Minervois des Maels s'exprime sur un sol calcaire à argiles rouges.

Mode cultural : Certifié en **bio** depuis 2010. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en **Agroforesterie**. En effet 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.

Cépages : 33 % Grenache, 33% Carignan, 33% Syrah

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Vinification et élevage : * Grenache et Syrah ; vendanges égrappées, délestage, profil croissant de température Carignan ; macération des baies entières à température constante de 27°C.

Fermentation avec ensemencement direct sur vendanges d'une levure bayanus qui colonise rapidement le milieu. La fermentation malo-lactique s'est faite naturellement. Ce vin n'a pas subi de collage. Elevage en cuve pendant 5 mois. Avant la mise en bouteille, une filtration stérile a été effectuée.

Dégustation : Œil: rubis, violet, tendre Nez: discret, réglisse, violette, mûres, cassis, Bouche: tanins doux, fruits, onctueux, légèrement poivré, harmonieux. Il accompagnera aussi bien des grillades, un tian de légumes qu'un magret de canard.

C'est la Cuvée phare du Domaine des Maels



Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 04.68.27.52.29 ou 06.23.49.34.16

VIN BIO depuis 2010 certifié FR-BIO-01 E-mail: vignoble@domainedesmaels.com - www.domainedesmaels.com