

Fiche technique cuvée Paul



Situation: Le Domaine des Homs se situe au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

Terroir: Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Climat: De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

Encépagement: Ce Minervois est composé de 80% de Syrah, 20% Grenache

Rendement: 47 hl/ha

Plantation en 1970 Superficie: 9 hectares

Conduite du vignoble: Selon les pratiques de l'agriculture biologique.

Récolte: manuelle avec tri sélectif de la vendange.

Vinification: Vendange éraflée, fermentation spontanée avec levures du raisin, et macération d'une quinzaine de jours, amènent structure et charpente tannique sur le cépage syrah. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans nos chais sur une période de 12 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteille. Les vins une fois embouteillés reposent en nos caves avant toute expédition.

Consommation: à dominante de fruits rouges s'apprécie dès sa deuxième année. Vous pouvez aussi l'oublier dans votre cave et vous faire plaisir pendant quelques années.