



Dernier né du Domaine, il est le vin plaisir par excellence, le vin des copains. Issu d'un assemblage des cépages type de l'appellation (syrah, grenache, carignan), il excelle par son fruité et son caractère gouleyant. Sans tomber dans la facilité, ce vin est une occasion, un apéritif estival ou le compagnon de la cuisine quotidienne.

**cépages :** Grenache Noir, Syrah, Carignan Noir.

**localisation :** terroir les Mourels, Azillanet (34210), Hérault, Languedoc Sud de France, aire viticole Minervois.

**environnement :** sol à dominante argilo-calcaire avec marnes gréseuses, climat aride méditerranéen avec vent dominant Nord-Ouest (tramontane)

**ramassage :** vendanges mécaniques et manuelles.

**vinification :** vendange entièrement égrappée. Vinification traditionnelle sans artifice, des cépages séparés pour maîtriser les assemblages avec une extraction modérée (remontages et délestages). Conduite de l'élevage après assemblage pendant environ 12 mois en cuve.

**dégustation :** sa robe est de couleur rouge rubis avec des notes violines. Le nez est friand sur les fruits rouges (cassis, fraise...). En bouche, il développe une rondeur agréable à l'attaque suivie de tanins très souples faisant de lui un vin accessible, gouleyant. La finale reste fraîche sur le petit fruit rouge avec une pointe réglissée (zan). Il peut être servi un peu frais.

**accords:** conviendra aux amateurs d'apéritif au vin rouge. Accompagnera les quiches salées, les pizzas, les plats familiaux à base de pâtes type lasagnes, les buffets froids entre copains l'été...

**perspectives :** à boire (même un peu frais) ou à conserver jusqu'à 2 ans.



*bouteille bordelaise référence couleur chêne 75cl*  
*bouchon Diam 1 (garantie absence goût de bouchon)*  
*75cl en caisse carton de 6 bouteilles couchées (2\*3)*  
*630 bouteilles (105 caisses) sur VMF*

 *Sud de France*