

Le Petit Mourel

AOP Minervois rouge



Dernier né du Domaine, Le petit Mourel rend hommage au terroir à l'origine de ce vin, les Mourels. Terroir emblématique du Minervois, particulièrement chaud, mêlant garrigue et vignoble, il est caractérisé par de petites collines érodées avec éboulis de marnes et de grès. Ici, ces collines s'appellent « Mourels ». Le Petit Mourel est un Minervois boisé avec finesse, sans excès ; l'élevage lui conférant complexité et longueur aromatique...

cépages : 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 30% Grenache Noir, 10% Carignan

localisation : magnifiques terrasses exposées Sud Ouest, Azillanet (34210), Hérault, Languedoc, Sud de France, terroir du Petit Cause

environnement : sol à dominante argilo-calcaire de couleur ocre, climat aride méditerranéen avec vent dominant Nord-Ouest (tramontane)

ramassage : vendanges mécaniques et manuelles à maturité optimale

vinification : vendange entièrement égrappée puis vinification séparée des cépages avec extraction douce par remontages et délestages. Macération de 2 à 3 semaines selon le cépage puis élevage en barriques 1 et 2 vins de 400 litres pendant 12 mois.

dégustation : Jolie robe de couleur grenat La dégustation du Petit Mourel , véritable invitation au délasserment doit vous transporter au coeur de ce paysage typique. Son nez, riche et expressif rappelle la garrigue, les épices . S'y mêlent de fines notes boisées , un caractère « noisette » et une pointe vanillée. En bouche, c'est une sensation de rondeur qui laisse place à des tanins très doux . Il persiste sur la fraîcheur avec une finale épicée (réglisse, poivre....) . A déguster vers 16-18°C.

accords: volaille de caractère (pintade, chapon...) , viandes rouges braisées, pièce d'agneau, fromages à pâte fleurie...

perspectives : à boire ou à garder jusqu'à 5 ans environ suivant le millésime.

bouteille bourguignonne caractère couleur chêne 75cl

bouchon Diam 3 trad (garantie absence goût de bouchon)

*75 cl en caisse carton de 6 bouteilles couchées (2*3)*

540 bouteilles (90 caisses) sur VMF



 *Sud de France*



Jean-Luc DRESSAYRE, vigneron
3 Chemin de la métairie F34210 AZILLANET
domicile +33(0)4 68 49 22 18 Mobile : **+33(0)6.82.35.56.27**
email : jl.dressayre@neuf.fr site : www.mas-paumarhel.fr