



Domaine des Homs

MINERVOIS ROUGE 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

Age moyen du vignoble : 38 ans

Superficie: 9 hectares

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

Récolte: Elle est pratiquée manuellement permettant un tri sélectif de la vendange. J'attache beaucoup d'importance à ce point qualitatif.

Vinification: Vendange éraflée, fermentation 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 bouteilles.

Les vins une fois embouteillés reposent en nos caves avant toute expédition.

Consommation: Notre Minervois 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.