



Domaine des Homs

AOC Minervois rouge Gravières de Sancastel



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 90% Syrah, 10% Grenache.

Rendement : 25 hl/ha

Age moyen du vignoble : 45 ans

Superficie : 4 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 manuelle avec double tri, éraflage intégral et sélectif, vinification par pigeage d'une quinzaine de jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes. Une fois les fermentations malolactiques réalisées, la moitié de la récolte est élevée en pièces bourguignonnes de 228 l, l'autre partie étant gardée en cuves.

Les vins sont regroupés en un assemblage unique. La mise a lieu au moins 12 mois après la récolte sans filtration et sans collage.

Les vins une fois embouteillés reposent 4 mois en nos caves avant toute expédition.

Consommation : Notre Minervois rouge s'apprécie dès sa deuxième année avec une dominante de fruits rouges. Il atteint sa plénitude entre la 4ème et 8ème année, mais il peut se garder 10 ans et plus suivant les millésimes et conditions de conservation.