

rosé AOP Minervois

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 : 80% grenache, 20% cinsault.

Rendement : 50 hl/ha

Superficie : 1 hectare

Conduite du vignoble : agriculture biologique certifié Ecocert.

Récolte : Elle est pratiquée mécaniquement.

Vinification : Eraflage intégral, ce vin est élaboré par pressurage direct, après une courte macération. Le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°). La durée de la fermentation est de trois semaines. L'embouteillage est effectué dès le mois d'avril.

Consommation : frais avec des arômes marqués par les fruits : agrumes, et des fleurs blanches. Notre rosé s'apprécie dès maintenant et pour toutes occasions.

