



DOMAINE DES HOMS

Villa Maïana AOP Minervois Blanc

Situation : Le Domaine des Homs se situe au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

Terroir : Terrasses de l'Argent Double constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Sol : Sablo, limoneux, Argileux

Cépage : 80 Vermentino (Rolle) 10% Grenache Gris.

Rendement : 30 hl/ha

Superficie : 1 hectare 50

Conduite du vignoble agriculture biologique certifiée ECOCERT.

Récolte : Elle est pratiquée mécaniquement avec tri embarqué.

Vinification : Ce vin est obtenu par pressurage rapide et doux, 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°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques, bâtonnage des lies pendant toute la période de vinification et d'élevage. Elevage sur lie, jusqu'à la mise en bouteilles. L'embouteillage est effectué dès le mois d'Avril.

Dégustation : Robe jaune pâle avec de beaux reflets verts. Des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), pomme fraîche, notes florales (aubépines). Un vin frais délicats, bien équilibré, rond, avec une belle fraîcheur .

Le Vermentino se mari parfaitement avec, des poissons, fruits de mer, des plats méditerranéens (légumes grillés).