



DOMAINE SAINT ANTOINE

INTUITION 2017

AOP Minervois



CÉPAGE:

Syrah/Grenache/Carignan



TERROIR:

Silico-Calcaire



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en cordon de Royat pour la Syrah, en gobelet pour le Grenache et le Carignan. Vendange manuelle à maturité optimale.



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle pour le Grenache et le Carignan. Pour la Syrah, la fermentation commence à basse température (18-20° C) puis est stabilisée (24-26° C). Passage en barriques âgées de 2 à 3 ans pour la syrah.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur noire cassis. Le nez est expressif et complexe sur des arômes de fruits noirs compotés, de garrigue, de paprika, et de cacao. En bouche, ce vin présente une très belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve du cassis compoté et des notes d'épices.



ACCORD:

A déguster avec des viandes en sauce, ou tripes sauce Catalane ou encore des grillades de gibier.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 8 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

14,5%