



DOMAINE SAINT ANTOINE

L'AURORE 2019

IAOP Minervois



CÉPAGE:

Grenache 68%, Syrah 25%, Carignan 7%



TERROIR:

Argilo-limoneux, grès érodés.



PROFIL CULTURAL:

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



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle pour le Grenache, pour la Syrah la fermentation commence à basses températures (18-20° C) puis est stabilisée (24-26° C). Le Carignan est issue d'une fermentation carbonique.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur noire pourpre. Le nez est expressif sur des arômes de baies sauvages, de cerise, et de garrigue. En bouche, ce vin présente une belle sucrosité, des tanins fondus, et l'on retrouve les arômes ressentis au nez.



ACCORD:

A déguster avec un canard braisé à la limouxine, canard aux cerises, Epaulé d'agneau en civet, ou encore côtelettes glacées aux parfums de garrigue.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C

TEMPS DE GARDE:

Environ 5 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

14,5%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com