

CHÂTEAU DE L'HERBE SAINTE - TERROIR PRESTIGE 2021 AOP MINERVOIS ROUGE

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



Presentation:

Le sol plus profond du Terroir « La Garrigue au-delà de » permet au mourvèdre une alimentation hydrique limitée mais régulière. Sa maturité tardive accompagnée de températures élevées entraîne une forte accumulation des sucres dans les baies. Cette parcelle de mourvèdre plantée sur le terroir le plus chaud du domaine apporte une structure, une ossature, qui est complexifiée par la finesse de la Syrah et le fruité du Carignan.

Appellation : AOP Minervois Rouge

Cépage/ Nom de parcelle / Année de plantation

60% Mourvèdre/ La Garrigue au-delà de/ 2005
20% Syrah : Las Roumpudos : 2015
20 % Carignan : Las Roumpudos : 1968

Sol: Galets roulés issus d'anciennes moraines glacières

Rendement : 35hl/ha

Vinification: Vinification traditionnelle des cépages séparément, en cuve béton, avec maîtrise des températures entre 25°C et 28°C.

Chaque raisin est ramassé à une maturité optimum des tanins. Elle est égrappée et mis en cuve pour la fermentation alcoolique. Lors de vinification, des remontages et des délestages sont réalisés en fonction de l'extraction de la matière.

Cuvason courte, séparation des coules et des presses, fermentation malolactique et assemblage avant élevage en cuve.

Élevage : 6 à 12 mois en cuve au moins

Vin Rouge sec <1g/L-1 sugar

Alcool 14.34%

SO2T: 93mg/L-1

SO2L: 36mg/L-1

Description:

« C'est une gourmandise au caractère bien trempé »

Christelle LACAILLE GREUZARD

"Un vin atypique, une vraie signature du style du Domaine."

Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Récompenses:

Or Concours Terre de vins 2023 90/100 points

Or Concours internationale Lyon

Or Vigneron Indépendants

Guide Hachette 2024

Fruit et vigueur au menu de ce « vin » né sur des sols de galets roulés. On retient la robe claire et lumineuse, les senteurs de fruits rouges réglissés et la bouche douce et veloutée, qui séduit par son toucher caressant et sa belle fraîcheur.

Accords mets & vins :

Filet de bœuf, Tournedos, Gibiers, Magret de canard, Fromages

Température de Service : 14 -16°C

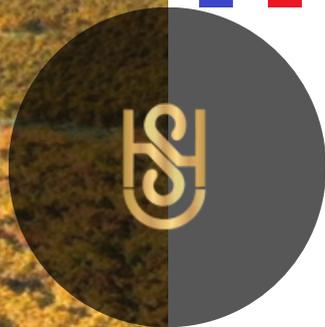


Certification :
Haute Valeur Environnementale
Niveau 3 A

Domaine de l'Herbe Sainte
Route de Ginestas
11120 Mirepeisset - France
Tél. 0033 468 46 30 37
Tél. 0033 622 25 44 29
contact@herbe-sainte.com



DOMAINE DE
L'HERBE SAINTE



domaine de l'herbe sainte



@herbe.sainte



domaine de l'herbe sainte

www.herbe-sainte.com

