

CLOTS DE PALS rouge AOC 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 : 85 % Grenache, 15% Syrah

Rendement : 40 hl/ha

Superficie : 3 hectares

Conduite du vignoble: agriculture biologique certifiée ECOCERT.

Récolte : Elle est pratiquée mécaniquement avec tri embarqué.

Vinification : Eraflage intégral, suivi d'une fermentation de 15 jours sous température contrôlée. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans nos chais sur une période de 6 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteilles.

Les vins une fois embouteillés reposent en nos caves avant toute expédition.

Consommation : Notre Minervois rouge s'apprécie dès sa première année par son côté charmeur, élégant et fruité avec une dominante de fruits rouges.