



**DOMAINE
CAILHOL GAUTRAN**

VILLA LUCIA - Rouge
AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCEPAGEMENT

Assemblage des trois cépages traditionnels du Minervois: Syrah, Grenache Noir et Carignan, à dominante de Syrah. Cet assemblage est élaboré grâce aux meilleures cuves de la cave.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et vinifiés de façon traditionnelle. 4 à 5 semaines de macération, extraction en douceur par remontages quotidiens.

Une partie du vin est élevée en cuve, l'autre en barrique.
L'assemblage a lieu avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Notes de cassis au nez, bouche au parfum méditerranéen typé, expressif et long : belle expression du terroir. Les arômes de fruits confits, de confiture de mûres vont prendre des allures de vieux cuirs avec les années.

ACCORD METS ET VINS

Il se déguste entre 17 et 20°C sur des plats en sauces, sur des gibiers ou des fromages. Civet de lièvre, bécasse fourrée au foie gras, gigue de chevreuil aux groseilles.

CONSERVATION : 5 à 10 ans

*La cuvée Villa Lucia est un vin intense,
aux tanins de velours*

Olivia et Nicolas