



Lo Vièh Carignan de 100 ans

J' ai sauvé nos vieux carignans, dont le plus vieux a 105 ans--planté en 1911, de l'arrachage auquel ils étaient destinés. C'est peut être pour cela qu'ils donnent le meilleur d'eux même.

La nature est parfois reconnaissante !

C'est la première vigne que j'ai achetée en 1999 ; Elle est sur la zone aoc Minervois, mais vu que la cuvée est 100 % Carignan, elle ne peut pas en prendre le nom. Tant pis pour eux !

Ce vin a l'ambition de refaire l'Histoire des « vins qui tachent »

Une terre comme on en rêve tous, vigneron : de la terre aérée, souple et légère avec une granulométrie d'argile qui donne envie de la toucher, une belle couleur chatain brun avec juste ce qu'il faut de pierrosité. Une odeur de feuilles et de fleurs séchées avec des notes de truffes blanches et de racines.

La vigne est une ondulation très féminine sur le plateau du futur cru de Cazelles en Minervois.

En dégustation, les sensations et les mots qui viennent en premier, sont : Pureté, équilibre et racé.

L'ampleur du fruit et ces tanins, tout en élégance, font de ce vin un parfait séducteur. Son plat favori : une pintade en salmi



- **SOL ARGILO-CALCAIRE TRES CAILLOUTEUX SUR LE PLATEAU DE CAZELLES**
- VIN BIOLOGIQUE
- TAILLE GOBELET A L'ANCIENNE
- VENDANGES A LA MAIN EN CAGETTES DE 15 KG
- TRI A LA VIGNE POUR NE GARDER QUE LES RAISINS SAINS ET MURS
- RENDEMENT 22 HL/HA
- FERMENTATION ET VINIFICATION NATURELLE ET TRADITIONNELLE ET 12 MOIS D'ELEVAGE EN DEMI-MUIDS CHENE FRANCAIS
- PRODUCTION : 3000 BT
- **ALC. 13.5%**
- **ALTITUDE : 260 M**

Le Clos du Gravillas, c'est une étendue éblouissante de cailloux calcaires blancs sur un plateau à 300 mètres d'altitude dans le Parc Naturel de Haut Languedoc. Entre les gorges de St Chinian et de Minerve, entouré de garrigues et de chênes verts, le domaine de 8,30 hectares est conduit dans le respect du terroir, en agriculture biologique avec le souci de la préservation de la biodiversité de la faune et la flore environnante.

La diversité aussi dans le choix des vignes, 16 cépages qui amènent de la complexité et de la complémentarité.