

MINERVOIS ROSE 2020

DOMAINE DES MAËLS



Situation : Le vignoble des Maëls couvre une superficie 15 ha dont 8 en AOP Minervois. Dirigé par Morgane et Frederic Laigre-Schwertz depuis 2002 le vignoble et les vins sont certifiés en Agriculture Biologique depuis 2011. Dans cette démarche, l'intégralité des nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. Des haies sont plantées autour des parcelles ainsi que des

arbres au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle ils mettent en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Le nom de « Maëls » vient de la contraction des prénoms de leurs deux filles : Manon et Elisa

Encépagement : Syrah et Grenache

Terroir : Calcaire et Argiles rouges

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Ce vin se présente sous un aspect saumoné. L'olfactif se dévoile sur des notes florales et de fruits rouges, sous une belle réserve de fraîcheur. La bouche est superbe avec des tanins idéalement définis, à la fois gras et serrés sur un registre de fruits rouges croquants. Fin et élégant, l'ensemble est gourmand, juteux et présente une belle matière.

Accords gourmands : Escalivada (légumes marinés à la Catalane), Encornets farcis à la Languedocienne, Coquillages de Bouzigues à la Plancha...

