

VIN DE FRANCE 2020

Domaine des Maels



Situation : Au départ, ils étaient œnologue, pâtissier, et d'autres travaillaient sur la côte d'Azur, ils ont fait le choix de se retrouver en famille et de concrétiser leur rêve : être vigneron. En 2002 ils achètent un domaine en bordure du canal du midi, et ramasse leur première récolte. Il s'appellera le Domaine des Maels, qui est la contraction des prénoms de leurs filles ; Manon et Elisa. Ils possèdent également une somptueuse maison d'hôtes au bord du Canal du Midi. Le vignoble et le vin sont certifiés Agriculture Biologique depuis 2011.

Encépagement : Merlot, Grenache

Terroir : Calcaire à argile rouge

Température de Service : 16 à 17°C.

Observations : Dotée d'une robe rubis, ce vin s'exprime par un nez de fruits rouges évoquant le cassis, la mûre et quelques notes d'épices et de poivrons. La personnalité de ce vin est marquée par son terroir, qui lui apporte une texture souple et tendre, où le tactile est basé sur un registre fruité important. L'ensemble est encadré par des tanins frais et suaves. On retrouve ici un vin de plaisir gourmand.

