

LANGUEDOC 2021

Domaine Saint Sylvestre



Situation : Le Domaine Saint Sylvestre est le nouveau défi de Vincent et Sophie Guizard. Après avoir exercé auprès des vignerons les plus en vues de Terrasses du Larzac, le jeune vigneron s'est associé avec son cousin au Domaine Montcalmes.

Dix ans plus tard, Vincent décide d'écrire une nouvelle page, il récupère ses vignes pour créer le Domaine Saint Sylvestre. Le vignoble du Domaine Saint Sylvestre est donc constitué de 8 hectares particulièrement qualitatifs. Il se situe sur la commune de Puéchabon à proximité d'une église champêtre : Saint-Sylvestre des Brousses de Montcalmes. Le travail manuel (taille, ébourgeonnage, vendange en vert, vendange, tri) est exigeant et très soigné. Les vins du Domaine Saint Sylvestre se distinguent par un élevage en fût de chêne, tant en blanc qu'en rouge. Ces vins sont très équilibrés et d'une grande finesse. Le premier millésime est 2011.

Encépagement : 70% Syrah, 10% Mourvèdre, 20% Grenache.

Terroir : Argiles calcaires et galets roulés.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandé.

Potentiel de Garde : 2024 à 2030

Observations : Le vin arbore une robe grenat soutenu, aux reflets violacés. Le nez, agréable et élégant, exhale des arômes de cassis, de coulis de mûre, puis de cerise, de fleurs sur un support légèrement boisé. La bouche s'ouvre sur de la rondeur, avec une belle amplitude et l'expression aromatique est dominée par des notes de cerise à l'eau de vie, de cassis, de poivre et de violette.

Accords Gourmands : Agneau de Sisteron, Onglet de bœuf, Canard aux morilles...

