



## CONCERTINO MINERVOIS AOC



### *Fiche Technique*

Appellation	Minervois
Cépages	2 parcelles de Syrah et 1 parcelle de Grenache sur grès.
Situation du vignoble	Au Nord-Est de Carcassonne, dans la zone centrale du Minervois, sur les collines de sols rouges à Laure-Minervois.
Sols	Argilo-calcaire. Le silex affleure sur les terrasses, et le grès sur les pentes
Densité	4 000 pieds hectare. Vignes enherbées un rang sur 2. Cordon de Royat.
Age des vignes	35 à 55 ans
Vinification	Vinification par parcelles. Macération longue de raisins totalement égrappés. Température régulée. Au cours la vinification, le Grenache a développé des arômes de framboises, de fruits rouges très mûrs avec des tannins doux et ronds. C'est à la fin de la vinification que la générosité et la structure du Grenache ont commencé à apparaître. L'une des 2 parcelles de Syrah sélectionnés développait d'intenses arômes de fruits, apportant de la complexité aux arômes. Nous avons sélectionné la deuxième parcelle de Syrah qui avec une longue macération apporte ainsi à l'ensemble de la longueur et ses notes épicées. Elevage en cuve inox.
Degré d'alcool	13 %

### *Notes de dégustation : Minervois onctueux aux notes de fruits mûrs*

Ce vin unique s'adresse aux « nouveaux consommateurs » ou aux amateurs confirmés qui apprécieront l'expression unique de ce Grenache et de ces 2 Syrahs.

Admirable bouquet où les notes de fruit rouges (framboises) explosent littéralement au nez

En bouche : Des arômes complexes de fruits rouges et noirs qui s'appuient sur une charpente robuste, vibrante, aux tannins onctueux, même soyeux. Une succession harmonieuse de notes d'épices (régliasse, poivre gris) et de fruits cuits (griotte, prune) pour ce vin sans lourdeur et à la forte personnalité.

Agréable à boire en toutes circonstances, il sera le complice d'un jambon cuit au four et de tomates grillées.

### *La gamme CONCERTINO en AOC : Orchestration et Créativité*

- CONCERTINO CORBIERES
- CONCERTINO MINERVOIS
- CONCERTINO FAUGERES

La complexité et l'harmonie de cépages complémentaires, issus d'un même terroir, au cœur d'une même appellation. Ces vins répondent aux nouveaux critères (vins expressifs, arômes fruités, onctuosité des tannins) et gardent la personnalité d'une orchestration pleine de créativité. L'étiquette séduit par ses couleurs et son design.

### *Récompenses et médailles*

- MUNDUS VINI 2007 - 2005 CONCERTINO CORBIERES - Très bon
- MUNDUS VINI 2007 - 2004 CONCERTINO MINERVOIS - Médaille d'argent
- Top 100 des vins français du WEINWIRSTCHAFT- 2005 CONCERTINO CORBIERES et 2004 CONCERTINO MINERVOIS : *le meilleur rapport qualité prix plaisir*