

**Canyon de
L'Église**

**AOP Minervois
rouge**

75 cl

**DOMAINE DE
MONTAHUC**

Histoire

Tout a commencé avec deux familles issues du monde viticole : les Poudou, originaires du Minervois, et les Lopez, vigneronns à Valence en Espagne. Amis de longue date, ils développent ensemble depuis 2004, le Domaine de Montahuc.



Cépages : 60% Syrah, 30 % Grenache, 10% Carignan

Millésime en cours : 2019

Terroir : nos 10 hectares de vignes se trouvent sur un plateau de calcaire lacustre, entre 250 et 280 mètres d'altitude, à Saint-Jean-de-Minervois (40 km au nord de Narbonne). Le sol est très caillouteux et peu profond ce qui apporte beaucoup de fraîcheur et de minéralité à nos vins.

Démarche qualité : en conversion bio, cette cuvée devrait obtenir sa certification courant 2022.

Viticulture / Vinification : ici, les vignes sont âgées de plus de 20 ans et sont taillées en gobelet. Elles surplombent l'église du trou, perdue au cœur du canyon de Dieuville, d'où son nom. Pas d'irrigation. L'élevage se fait en cuve inox pendant 6 mois.

Commentaires de dégustation : le nez est fruité et délicat. En bouche, on découvre des arômes de cerise noire et de griotte. Les tannins sont fondus et la finale, légèrement poivrée et minérale. Premier millésime en rouge du domaine, c'est un vrai vin de copain !

Accords mets et vin : idéal sur des tapas à l'apéritif, pour accompagner des plats à base de viande, blanche ou rouge, ou sur des plats végétariens, comme des lasagnes ou des ravioles.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Température de service : 16-18 °C, ouvrir la bouteille 30 minutes avant de servir pour laisser le vin s'aérer.

