



## Benjamin

AOP Minervois

2018

14 % alc./vol

### Encépagement

80% Syrah & 20% Grenache

### Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

### Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

### Vinification

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage. Egrappage, mise en cuve et fermentation alcoolique sous contrôle des températures.

Cuaison de 30 jours (Syrah) et de +/-10 jours (Grenache) afin de conserver le fruité et la fraîcheur.

### Notes de dégustation

Vin à la robe rouge « rubis brillant ».

Premier nez sur des notes de mûres et de cerise noire, se développant sur des nuances de beurre.

En bouche, tanins bien enrobés avec une pointe sucrée en note finale.

Parfait sur des viandes rouges et des fromages !