



AOP MINERVOIS

DOMAINE DU MAS DE PAUMARHEL

« Le Petit Mourel »

Dernier né du domaine, le petit mourel rend hommage au terroir à l'origine de ce vin, les mourels. Le petit mourel est un minervois boisé avec finesse, sans excès ; l'élevage lui conférant complexité et longueur aromatique.

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache noir et Carignan.

Sols : argilo calcaire

Vinification :

Vendanges entièrement égrappée puis vinification séparée des cépages avec extraction douce par remontages et délestages. Macération de 2 à 3 semaines selon le cépage puis élevage en barriques 1 et 2 vins de 400L pendant 12 mois.

Dégustation :

Jolie robe de couleur grenat. La dégustation du petit mourel, véritable invitation au délasserment, doit vous transporter au cœur de ce paysage typique. Son nez, riche et expressif rappelle la garrigue, les épices. S'y mêlent de fines notes boisées, un caractère noisette et une pointe vanillée. En bouche, c'est une sensation de rondeur qui laisse place à des tanins très doux. Il persiste sur la fraîcheur avec une finale épicée (régliasse, poivre,).

Accords :

A déguster vers 16-18°C avec de la volaille de caractère, viandes rouges braisées, pièce d'agneau, fromage à pâte fleuries. A boire ou à garder pendant 5 ans

