

DOMAINE LES PEYRIERES

LES HOSPITALIERS 2018 IGP Cévennes 75 cl

Quand le vin rencontre l'histoire et vice-versa.....

PRÉSENTATION

Notre village, Saint Maurice de Cazeville, appartenait à l'ordre des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem. Ces moines soldats faisaient travailler le peuple dans les champs et les vignes du village. Quelques vieilles pierres témoignent encore de ce lointain passé.

Ce vin met en avant notre savoir-faire. La quintessence de notre travail.

TERROIR

Nos vignes se situent dans le piémont cévenol, entre Garrigues et Cévennes. Ce terroir est un peu plus précoce et moins arrosé que le reste des Cévennes. Les vignes se situent entre 100 et 150 m d'altitude, principalement sur les coteaux.

La complexité aromatique de ce vin est obtenue grâce aux terroirs des parcelles qui composent cette cuvée. La rondeur et la puissance du merlot de coteaux s'allient au merlot plus fruité de sols plus riches. (Enherbement permanent sur les inters rang)

VINIFICATION

Récolte mécanique. Egrappage total. Macération pré-fermentaire à froid. Vinification traditionnelle en cuve béton avec contrôle des températures et travail du marc par remontage et délestage. Macération post-fermentaire à chaud.

Durée de cuvaison de 3 semaines environ. Elevage pour partie pendant 1 an en fût de 500 litres et 225 litres en chêne français chauffe moyenne.

CÉPAGES

Merlot 14%/vol

SERVICE

Entre 15-18° C A carafes quelques heures pour laisser ce vin s'épanouir.

A servir sur des viandes en sauce ou fromages affinés.

DÉGUSTATION

Robe sombre, rubis. Le premier nez est sur la retenue puis s'ouvre sur des notes de chocolat noir, de poivre, de fruits confiturés et de fumée. Belle longueur en bouche est équilibrée, fraîche et dense.

