

La Cave des Violettes

MINERVOIS
Appellation Contrôlée
2007



- **Situation Générale :**

A cheval sur les départements de l'Aude et de l'Hérault, le Minervois s'adosse à la Montagne Noire à l'ouest et au nord par la barrière montagneuse du haut Minervois, constitué au nord de hauts plateaux calcaires au sol rocailleux entrecoupés de canyons impressionnants où se trouve le magnifique site historique de Minerve. Descendant encre doucement vers l'Aude et le canal du midi, des terrasses des rivières forment des terroirs en balcon. La sécheresse du sol, un climat chaud, les terrains secs et caillouteux conviennent parfaitement à la vigne. Son introduction remonte au IIème siècle avant J.C.

- **Terroir :**

Sols calcaires et argilo calcaires.

- **Les cépages :**

30 % Grenache noir, 30 % macération carbonique, 40 % syrah vinification classique

- **Vinification :**

Ces cuves sont issues de raisins provenant de parcelles sélectionnées à petits rendements, sur des vignes de 25 ans au moins sur les Coteaux du Haut Minervois 50 % en macération carbonique, 50% vinification classique, vendanges égrappées, remontages fréquents

- **Le vin :**

Très belle couleur pourpre très profond. Arômes très floraux agrémentés de notes épicées et réglissées. Le vin se présente d'abord au palais avec une attaque très fruitée, ronde et beaucoup de suavité. Les tanins sont denses, concentrés mais la chair reste aimable et sans aspérités. Un très bel équilibre avec une finale puissante et fruitée encore un peu sévère mais qui s'épanouira et qui confère au vin une aptitude au vieillissement

C'est un vin de charme à consommer à 16 /17°C, avec :

la chair fine et délicate de l'agneau de lait rôti : Gigot d'agneau au four

les viandes rouges tendres et savoureuses poêlées ou rôties telles qu'un filet de bœuf rôti ou une entrecôte à la moelle

La poitrine de veau farcie cuite au four ou les tendrons de veau aux olives noires.