

# DOMAINE SAINT GERMAIN

AOC MINERVOIS  
Appellation Origine Contrôlée

Rouge élevé en barriques de chêne  
**2007**



FICHE DESCRIPTIVE

- **Situation géographique :**

Le Domaine saint Germain se trouve sur la commune de la Livinière et appartient à Messieurs Pourthié dont le fils, Roger Pourthié, adhérent de la cave de La Livinière en a assumé pendant quelques années la charge de Président .

Il doit son nom à une très jolie chapelle romane du 13<sup>ème</sup> siècle qui a été restaurée et où au mois de Mai chaque année, à l'occasion de la Saint Germain sont organisés un pèlerinage et une fête champêtre en l'honneur du Saint Patron de cette petite chapelle.

- **Terroir :**

Les raisins sélectionnés pour cette cuvée, proviennent des coteaux à rendements les plus faibles, donc une belle concentration et une richesse alcoolique naturelle atteignant 12,5% alc. au minimum.

- **Cépages :** 50 % Syrah, 20 % Grenache, 20% Carignan, 10% Cinsault

- **Vinification :**

La vendange cueillie à la main est vinifiée en raisins entiers avec une durée de macération de 12 à 15 jours. Le vin est élevé en barriques de chêne pendant 12 mois

- **Le vin :**

Une jolie robe rubis sombre à reflets violine, un nez complexe épicé et fruité accompagnent une attaque ferme et se libère suavement sur des notes vanillées tout en harmonie et en arômes avec une belle persistance en finale. Un vin de garde qui accompagne à merveille les viandes rouges grillées et rôties et tout particulièrement l'agneau.

SOMACVINS



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN

France

☎ 04 67 37 02 20

📠 04 67 37 02 70

www.lesvigneronsdelanrous.com