

Domaine de Saint Augustin
Appellation d'Origine Protégée Minervois

ORIGINE ET TERROIR :

Le Domaine est situé au coeur de l'appellation Minervois sur la commune de Rieux Minervois. Il est composé de 12 hectares de vignes d'une moyenne d'âge de 20 ans, plantés sur des sols graveleux argilo-calcaires.

CÉPAGES :

60% Syrah - 30% Grenache - 10% Carignan

TECHNIQUES DE VINIFICATION :

Classique avec maîtrise des températures.
Mise en bouteille à la propriété.

DÉGUSTATION :

Robe pourpre à reflets grenats. Nez puissant d'épices et de plantes de garrigue (thym, laurier). Gras et ample en attaque, la bouche s'achève ensuite sur des arômes mêlés de pruneaux, de cuir et d'épices.

CÔTÉ CUISINE :

À boire entre 15 et 17°C sur poulet aux cèpes, cassoulet, gaspacho andalou, viandes rouges, charcuteries ou fromages.



3l

75 cl