

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE DES HOMS

Clots de Pals rosé - Jean Marc de Crozals

AOP Minervois



Depuis la reprise de ce domaine familial, Jean Marc De Crozals a fait de ce domaine de 20 ha un véritable joyau. Les parcelles, beaucoup replantées en 20 ans, sont regroupées autour du domaine sur un plateau de 300 mètres de haut balayé par les vents Marins & Cers.

La rigueur dans les labourages et les travaux en vert ainsi que des faibles rendements confèrent aux vins des HOMS une fraîcheur et une droiture unique en Languedoc.

Produite en petite quantité sur seulement 2 ha, la cuvée **Clots de Pals** est un vin avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur en bouche..

Terroir :

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux, sablo limoneux schisteux.

Cépages : 90 % Grenache 10% Syrah

Rendement : 45 hl/ha

Vinification :

Eraflage intégral, ce vin est élaboré par saignée, après une courte macération. Le débouillage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures.

Levurage et fermentation à basse température (17° à 18°). La durée de la fermentation est de trois semaines. L'embouteillage est effectué dès le mois de mars.

Dégustation:

Le Clos de Pals se caractérise par une robe d'un rose très pale, un nez expressif et fin qui révèle des notes florales et de fruits rouges se mélangeant harmonieusement.

