

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE DES HOMS

*L'Amandier*- Jean Marc de Crozals

**Vin de France**



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 ce 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 faible quantité sur seulement 1.50 ha, l'**Amandier des Homs** est un pur cinsault fruité & gouleyant vinifié **sans SO2**.

### **Terroir :**

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

**Cépages :** 100 % Cinsault

**Rendement :** 45 hl/ha

### **Vinification :**

Eraflage intégral, suivi d'une cuvaison courte sous température contrôlée. Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans nos chais sur une période de 6 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteilles.

**Vinification sans SO2**

### **Dégustation:**

Quasiment sans SO2, l'**Amandier** des Homs allie fruité (fruits rouges), fraîcheur et soyeux de tanins. Bref un vin gourmand, velouté et droit ...la signature De Crozals !

