

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## DOMAINE DES HOMS

*Paul* - 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.

La cuvée **Paul**, est la cuvée « classique » du domaine. Produite sur 9 à 12 ha avec un vignoble de 27 ans en moyenne, elle se montre toujours généreuse et d'une belle fraîcheur.

### **Terroir :**

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

**Cépages :** 80 % Syrah 20% Grenache

**Rendement :** 30 hl/ha

### **Récolte :**

Manuelle avec un tri sélectif de la vendange.

### **Vinification :**

Vendange éraflée, fermentation et macération d'une quinzaine de jours, amènent structure et charpente tannique sur le cépage syrah.

Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans nos chais sur une période de 12 mois en cuves béton, suivi de la mise en bouteilles.

Les vins une fois embouteillés reposent en nos caves avant toute expédition.

### **Dégustation:**

Le nez Paul révèle des arômes à dominante de fruits rouges et d'épices. La bouche est toujours nette et fraîche. Il s'appréciera dans sa jeunesse chambré avec un petit carafage.

