

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE DES HOMS

Clots de Pals - 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 3 ha, la cuvée **Clots de Pals** est le Minervois gourmand et charmeur du domaine.

Terroir :

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

Cépages : 90 % Grenache 10% Syrah

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Eraflage intégral, suivi d'une fermentation de 15 jours 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.

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

Dégustation:

Clots de Pals associe un nez fin à une bouche généreuse, toujours fruitée et veloutée. Panier de fruits rouges bien mûrs, nuances de garrigues et d'épices... Laissez-le charme agir.

